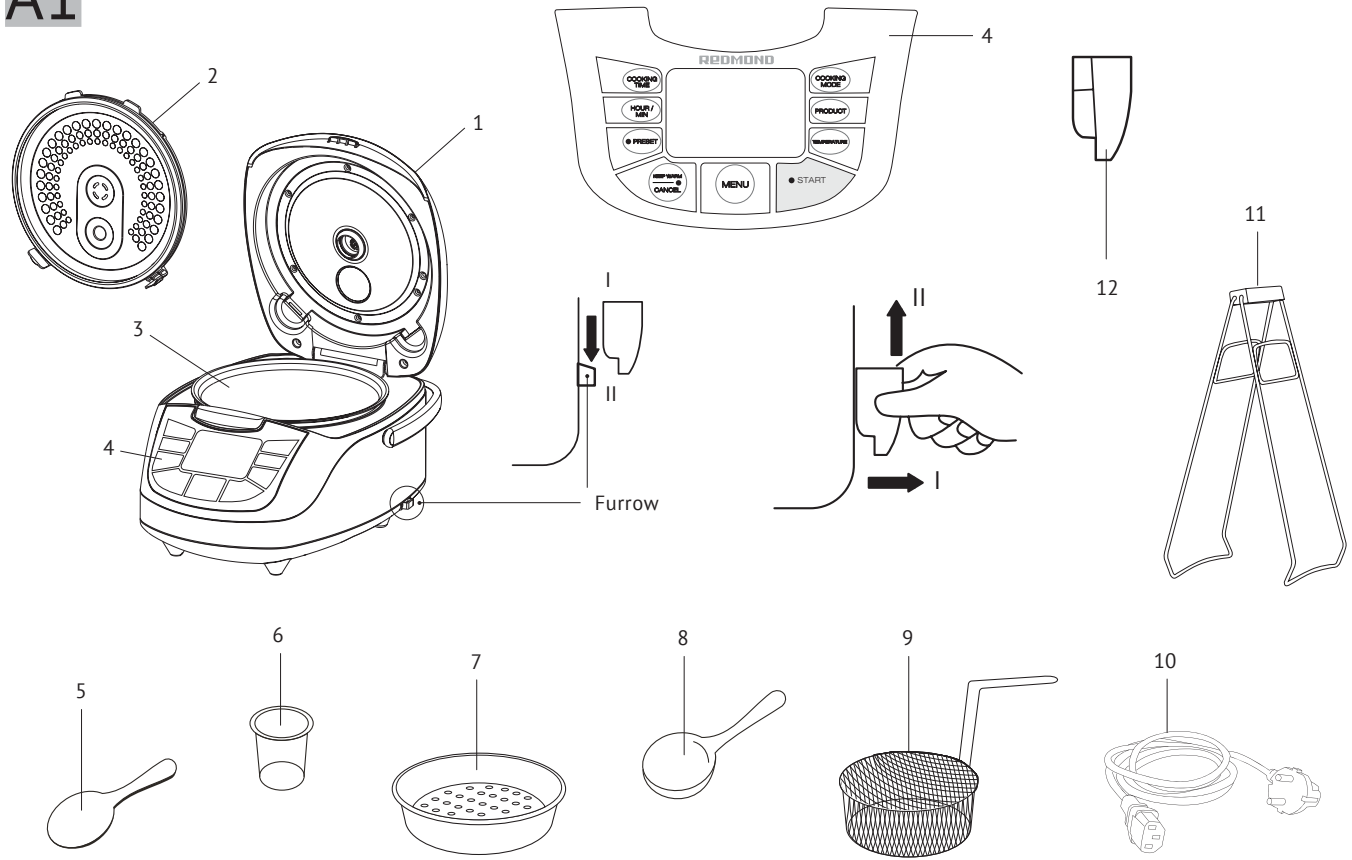
REDMOND

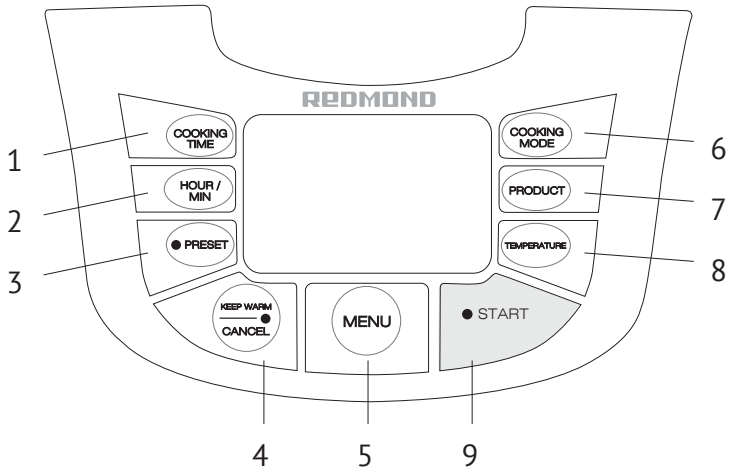
Multicooker RMC-M4502E

User manual

A1


1
2
3
4
REDMOND
COOKING TIME
COOKING MODE
HOUR / MIN
PRODUCT
PRESET
TEMPERATURE
KEEP WARM / CANCEL
MENU
START
I
II
Furrow
12
11
5
6
7
8
9
10

A2


REDMOND
COOKING TIME
HOUR / MIN
PRESET
KEEP WARM
CANCEL
MENU
START
COOKING MODE
PRODUCT
TEMPERATURE
1
2
3
4
5
9
6
7
8

A3

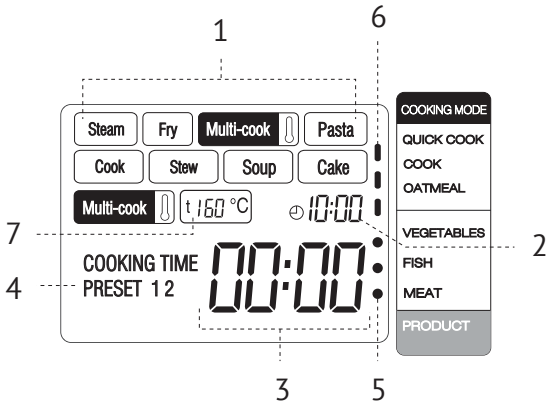

Steam
Fry
Multi-cook
Pasta
Cook
Stew
Soup
Cake
Multi-cook
t 160 °C
10:00
COOKING TIME
PRESET 1 2
00:00
COOKING MODE
QUICK COOK
COOK
OATMEAL
VEGETABLES
FISH
MEAT
PRODUCT
1
6
7
2
4
3
5

TABLE OF CONTENTS

I. BEFORE OPERATING 4
II. OPERATION 4
III. ADDITIONAL FEATURES 6
IV. ADDITIONAL ACCESSORIES 6
V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES 6
VI. COOKING TIPS 6
VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER 8
VIII. PRODUCT WARRANTY 8

Technical Specifications

Model	RMC-M4502E
Power	860 W
Voltage	220–240 V/50 Hz
Maximum bowl capacity	5 L
Bowl coating	non-stick by DAIKIN® (Japan)
Steam valve	removable
LCD display	monochrome
Non-volatile memory	yes
3D heating	yes

Programs

1. STEAM-VEGETABLES
2. STEAM-FISH
3. STEAM-MEAT
4. FRY-VEGETABLES
5. FRY-FISH
6. FRY-MEAT
7. STEW
8. QUICK COOK
9. COOK
10. COOK-OATMEAL
11. PASTA
12. SOUP
13. CAKE
14. MULTI-COOK

Functions

Keep warm function	up to 24 hours
Reheat function	up to 24 hours
Preset function	up to 24 hours, 2 timers

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl	1
Steaming container	1
Deep fry basket	1
Bowl removal tongs	1
Measuring cup	1
Serving spoon	1
Stirring paddle	1
Spoon/Paddle holder	1
Power cord	1
"120 Recipes"	1
User manual	1
Service booklet	1

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Device Assembly A1

1. Lid with a removable steam valve
2. Inner aluminum lid
3. Removable bowl RB-A503
4. Control panel with an LCD display
5. Stirring paddle
6. Measuring cup
7. Steaming container
8. Serving spoon
9. Deep fry basket
10. Power cord
11. Bowl removal tongs
12. Spoon/Paddle holder

Control Panel A2

1. "Cooking Time" button is used to enter the hour and minute settings when adjusting the current time, cooking time and the time of a delay.
2. "Hour/Min" button is used to enter the time setting mode and to select between "hours" and "minutes" when setting current time, the time of a delay and the cooking time.
3. "Preset" button is used to enter the current time setting mode/Preset mode, and to select the "Preset" timer.
4. "Keep warm / Cancel" button disables the Keep warm function, disables/reactivates Reheat mode, cancels all programs and settings except current time.
5. Use "Menu" button to select an automatic cooking program.
6. "Cooking Mode" button selects the subprogram in "COOK".
7. "Product" button selects the type of product in "STEAM", "FRY" and "MULTI-COOK".
8. Use "Temperature" button to adjust the temperature using "MULTI-COOK".
9. "Start" button starts the cooking program.

Display A3

A. Selected program indicator.
B. Current time indicator.
C. Cooking time indicator.
D. "Preset" timer (1 or 2) indicator.
E. Product type indicator in "STEAM", "FRY" and "MULTI-COOK" programs.
F. Subprogram indicator in "COOK" program.
G. "MULTI-COOK" cooking temperature indicator.

I. BEFORE OPERATING

Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

Important Safeguards

⚠ *The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.*

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The company is not responsible for use in any other installation.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

STOP *CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.*

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

STOP *Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.*

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines *(p. 6)* when cleaning the unit.

STOP *DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Prior to First Use

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device *(p. 6)*.

⚠ *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.*

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Setting the Clock

1. Plug in the unit. Press and hold down "Preset" button until the minute indicator starts blinking.
2. Press "Cooking Time" button repeatedly to set the minutes (setting interval is 1 minute). Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Hour/Min" button, hour indicator starts blinking. Set hours using the "Cooking Time" button. Hold the button down to scroll through the digits.
4. When you finish entering the data press "Keep warm / Cancel" button or do nothing for a few seconds to save your settings. Time indicator stops blinking.

Setting the Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M4502E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program. Setting interval and time adjustment range depend on the program chosen.

1. Select the cooking program and press "Hour/Min" button, minute indicator starts blinking. Press "Cooking Time" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Hour/Min" button, hour indicator starts blinking. Press "Cooking Time" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
3. If you need to set the time of less than one hour press and hold down the "Cooking Time" button until the hour indicator is no longer displayed. Press "Cooking Time" button repeatedly to set the minutes.
4. To cancel the settings and reset press "Keep warm / Cancel".

IMPORTANT! Manually changing the cooking time, consider the time adjustment range and the setting interval of a chosen program, given in the table of default settings (p. 7).

For your convenience, the time adjustment range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked.
This is a non-volatile memory unit. In case of a short term power cut-off all settings, including Preset function, will be saved.

Preset Function

Preset function allows programming the cooking program to be over by certain time. The program can be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. To set the Timer:

1. Select an automatic program. Adjust the cooking time set by default if necessary.
2. Press "Preset" button to select ***PRESET1*** or ***PRESET2***.
3. Press "Hour/Min" button to enter the hour setting mode. Hour indicator starts blinking.
4. Adjust the hours using the "Cooking Time" button (setting interval is 1 hour). Press "Hour/Min" button. Minute indicator starts blinking. Adjust the minutes using the "Cooking Time" button (setting interval is 10 minutes).
5. When all settings are entered press "Start" button. "Start", "Keep warm / Cancel" and "Preset" button indicators light up. The time by which your meal will be ready is displayed.

Preset function is not available in "FRY" and "PASTA" programs.

Setting the Preset function remember that the countdown in some programs begins only when the device reaches its operating temperature.

It is not recommended to delay a program for a long period of time if perishable products are being used.

Keep warm Function

Keep warm function is being activated automatically upon the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–75°C for a period of time up to 24 hours. "Keep warm / Cancel" button indicator lights up and the Keep warm count up is displayed. Press "Keep warm / Cancel" button to disable the function. Button indicator goes off.

Reheat Function

To reheat a cold meal:

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device.
2. Close the lid and plug in the unit.
3. Press and hold down "Keep warm / Cancel" button until an audible sound is produced. Corresponding indicator lights up and reheating process starts.
4. The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for up to 24 hours. To cancel the function press "Keep warm / Cancel". Button indicator goes off.

The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may affect flavor characteristics or dry out the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Fill the bowl with ingredients. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press "Menu" button repeatedly to select the cooking program (corresponding indicator lights up).
5. Select the corresponding subprogram using the "Product" (for "MULTI-COOK", "STEAM", and "FRY") or "Cooking Mode" button (for "COOK"). Each subprogram features its own default time which is being displayed.
6. Adjust the time set by default if necessary *(p. 4)*.

   Set Preset function if necessary. Preset function is not available in "FRY" and "PASTA" programs.

7. Press "Start" to activate the program selected. "Start" button indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins. STEAM program countdown begins only when the water comes to a full boil providing enough steam; "MULTI-COOK" and "FRY" countdown begins when the device reaches its operating temperature; "PASTA" – when the water comes to a full boil, ingredients are added, and "Start" button is being repressed.
8. When cooking time expires the device makes an audible sound and automatically switches to "Keep warm" ("Keep warm / Cancel" button indicator lights up).
9. To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep warm function press "Keep warm / Cancel".

To achieve best results we recommend you to consult the cookbook with 120 recipes adjusted for the device.

If you did not manage to achieve the desired result with automatic cooking programs try using "MULTI-COOK" featuring a wider manual time and temperature adjustment range.

"MULTI-COOK"

This program is recommended for cooking any dish of your choice using your own time and temperature settings. Thanks to the versatile program "MULTI-COOK" installed, the device will replace a big number of kitchen appliances. Now you can control cooking time and temperature adjusting any recipe, either from your family cookbook or Internet for the multicooker. The device also allows selecting the cooking time set by default depending on the type of the product used (vegetables, fish, or meat). Default time depends on the type of the product selected: "VEGETABLES" – 15 minutes, "FISH" – 20 minutes, "MEAT" – 40 minutes. Default temperature is 160°C.

Manual time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals:
1 minute – less than 1 hour; 5 minutes – from 1 to 12 hours.
Manual temperature adjustment range (use "Temperature" button to adjust) is from 40 to 160°C with 20°C intervals.

"MULTI-COOK", featured by REDMOND RMC-M4502E allows preparing a big variety of different foods. Consult the table of "MULTI-COOK" Temperature Adjustment Recommendations (p. 7) and the recipe book provided when using the program.

"STEAM"

This program is recommended for cooking vegetables, fish, meat, dumplings, children's meals, and various side dishes by steaming. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" – 10 minutes, "FISH" – 15 minutes, and "MEAT" – 40 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals.

1. To steam, use the steaming container provided:
2. Pour 600–1000 ml of water in a bowl. Place the steaming container in.
3. Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
4. Follow steps 3–9 of "Standard operating procedure for automatic programs".

"FRY"

This program is recommended for frying meat, poultry, vegetables, fish, and seafood. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" – 10 minutes, "FISH" – 15 minutes, and "MEAT" – 40 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed.

"STEW"

This program is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, and seafood. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 10 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"COOK"

This program is recommended for cooking rice and other grains. Default time depends on the subprogram selected: "QUICK COOK" – 25 minutes, "COOK" – 1 hour, and "OATMEAL" – 10 minutes. Manual time adjustment range is from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals ("QUICK COOK" and "OATMEAL") and from 30 minutes to 2 hours with 5 minutes intervals ("COOK").

When cooking various oat porridges use pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow the proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water;

The results may vary depending on the manufacturer and the place of origin of the products used.

If you did not manage to achieve the desired result using "COOK" program try cooking with the help of "MULTI-COOK". Set the optimal temperature of 100°C to prepare hot cereal. Measure the ingredients and adjust the cooking time according to the recipe.

"PASTA"

This program is recommended for cooking pasta, eggs, sausages, etc. Default time is 8 minutes. Manual time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. After the program starts running, wait for an audible signal to alarm you that the water is boiling. Add the ingredients, close the lid, and press "Start". Countdown of the program begins.

When cooking the foods that will expand in size or produce foam as they cook (pasta, etc.) leave the lid open in order to prevent boiling over.

"SOUP"
This program is recommended for cooking soups, broths, and various drinks. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 10 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

"CAKE"
This program is recommended for baking cakes, pies, and puddings. Default time is 1 hour. Manual time adjustment range is from 30 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Making Yogurt
- Deep Frying
- Warming Up Baby Food
- Pasteurizing Liquids
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealer in your country.

RAM-CL1 – bowl removal tongs.
The tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. Suitable for the bowl with a capacity from 1 to 6 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The stainless steel tongs featuring the rubber tips provide a non-slip grip. Dishwasher safe.

RHP-M01 – ham press.
The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings. Suitable for multicooker, aero grill, oven, and saucepan use.

RAM-FB1 – deep fry basket.
The basket is used for frying various foods in hot or boiling oil (deep fat). This stainless steel basket has a detachable handle and a drain hook. RAM-FB1 is suitable for any bowls with a capacity of at least 3 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The basket is dishwasher safe.

RAM-G1 – the set of 4 yogurt jars with date-dials.
Use the set to prepare homemade yogurts (see Additional Features). The jars feature the date-dials allowing to control the expiration dates. The set may be used with multicookers from other manufacturers.

RB-C502 – bowl with a ceramic coating by ANATO© (Korea).
5-L bowl has excellent non-stick and thermal conductivity properties allowing the food to fry and stew evenly throughout the whole cooking process. The bowl was especially designed for baking, frying, and cooking hot cereals. Suitable for product storage and oven use. Dishwasher safe.

RB-S500 – stainless steel bowl.
5-L bowl features excellent scratch resistance. It is recommended for making various soups and jams. Suitable for blender and mixer use to prepare fruit and vegetable purees and cream soups. Not recommended for frying and baking. Dishwasher safe.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using "STEAM-FISH" program.

STOP *Do not use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning inner aluminum lid after each use.

It is recommended to clean the bowl after each use. Dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

The steam valve and the inner aluminum lid need to be cleaned after each use.

To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under the running water using mild soap if necessary. Not dishwasher safe.
5. Place the aluminum lid back into its slots, matching it with the main lid, and push the holders until they click into place.

Removable steam valve is located on the upper lid of the device. To clean the valve:

1. Carefully remove the cover of the steam valve by gently pulling it up and towards yourself holding it by the ledge.
2. Firmly turn the holder located on the bottom side of the valve counterclockwise (in direction of ***<open>***) to remove.
3. Gently remove the rubber insert out of the holder. Clean all parts of the steam valve following Cleaning Guidelines provided.

STOP *Caution! Do not twist or extend the rubber insert to avoid its deformation.*

4. Carry out the assembly in return sequence: place the rubber insert back into the holder, match the holder slots with the ledges on the inner side of the valve and turn the holder clockwise (in direction of ***<close>***). Install the steam valve back into its slot located on the lid of the device with the ledge facing the back.

Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

VI. COOKING TIPS

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes		Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.		• Try to avoid opening the lid while cooking. • Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		• There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. • Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
• Wrong ingredients or settings were chosen. • General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. • Wrong time settings. • Chosen recipe is not appropriate for the device.		• We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much moisture inside the bowl.	• Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. • Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much oil was added.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	• Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. • Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	• We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Keep warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the Keep warm function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed *(p. 5)*.
• Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) • Wrong general proportions or ingredients.	• We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. • Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
• The bowl was not properly washed after last use. • Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Possible Causes	Solving the Problem
Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the "Keep warm" for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving the Problem
Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adjusted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to Keep warm.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs / cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 20 min
10	Vegetables (frozen)	500	500	8
11	Steamed eggs	3 pcs	500	10

"MULTI-COOK" Temperature Adjustment Recommendations

Temperature, °C	Recommendations for use
40	Making yogurt, proofing dough
60	Pasteurization, making green tea, making Baby Food
80	Making cottage cheese, preparing mulled wine
100	Cooking meringues and jams
120	Making brisket, stewing meat
140	Smoking various products, browning a cooked meal to get a golden crust
160	Frying poultry

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use		Temperature, °C	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
STEAM	Vegetables		115–120	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	24	+	+
	Meat			40 min				
	Fish			15 min				
FRY	Vegetables		150–155	10 min	5 min –1 hour / 1 min	–	+	+
	Meat			40 min				
	Fish			15 min				
STEW	Stewing meat, and other time-consuming products		90	1 hour	10 min – 12 hours / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Cooking with manually adjusted time and temperature settings	Vegetables	Adjustment range 40 to 160°C with 20°C intervals	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	24	+	+
		Fish		20 min				
		Meat		40 min				
PASTA	Cooking pasta, sausages, eggs, etc.		118-120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+

Program	Recommendations for use	Temperature* °C	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
QUICK COOK	Cooking rice and other grains	110	25 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	24	–	+
COOK	Cooking rice dishes	120–125	1 hour	30 min – 2 hours / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Cooking hot cereals and vegetables	90	10 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	24	–	+
SOUP	Cooking soups and broths.	90	1 hour	10 min – 8 hours / 5 min	24	–	+
CAKE	Baking pies, cakes, puddings, and soufflé	110–122	1 hour	30 min – 4 hours / 5 min	24	–	+

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1- E3	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly and plug it back in. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic and Teflon coating, rubber parts etc.).

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

> *The packaging, user manual and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.*

TABLE DES MATIÈRES

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION 9
II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR 9
III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES 11
IV. ACCESSOIRES 11
V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE 11
VI. CONSEILS DE CUISSON 11
VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES 13
VIII. GARANTIES 13

Caractéristiques

Modèle	RMC-M4502E
Puissance	860 W
Tension	220–240 V, 50 Hz
Capacité de la cuve, au max	5 l
Revêtement de la cuve	anti-adhésif DAIKIN® (Japon)
Valve vapeur	démontable
Ecran LCD	monochrome
Mémoire non volatile	oui
Chauffage 3D	oui

Modes de cuisson

1. STEAM-VEGETABLES (LÉGUMES A LA VAPEUR)
2. STEAM-FISH (POISSON A LA VAPEUR)
3. STEAM-MEAT (VIANDE A LA VAPEUR)
4. FRY-VEGETABLES (LÉGUMES GRILLÉS)
5. FRY-FISH (POISSON GRILLÉ)
6. FRY-MEAT (VIANDE GRILLÉ)
7. STEW (CUISSON LENTE)
8. QUICK COOK (RAPIDE)
9. COOK (CUISSON SEULE)
10. COOK-OATMEAL (RIZ AU LAIT)
11. PASTA (PÂTES)
12. SOUP (SOUPE)
13. CAKE (CUISSON)
14. MULTI-COOK (MULTICUISINIER)

Fonctions

Réchauffer	jusqu'à 24 h
Réchauffage	jusqu'à 24 h
Départ différé	jusqu'à 24 h, 2 minuteries

Composants

Multicuiseur avec la cuve	1 pc.
Plateau vapeur	1 pc.
Panier à frites	1 pc.
Pince pour la cuve	1 pc.
Verre mesure	1 pc.
Louche	1 pc.
Spatule	1 pc.
Porteur de la louche / spatule	1 pc.
Câble d'alimentation	1 pc.
Guide culinaire à 120 recettes	1 pc.
Manuel d'utilisation	1 pc.
Carnet de service	1 pc.

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis.

Structure du multicuiseur RMC-M4502E A1

1. Couvercle avec la valve vapeur démontable
2. Couvercle intérieur en aluminium
3. Cuve amovible RB-A503
4. Panneau de commande à écran LCD
5. Spatule
6. Verre mesure
7. Plateau vapeur
8. Louche
9. Panier à frites
10. Câble d'alimentation
11. Pince pour la cuve
12. Porteur de la louche/spatule

Fonctions des boutons A2

1. «Cooking time» («Temps de cuisson») – introduction des heures et minutes lors du réglage du temps actuel, durée de cuisson et départ différé
2. «Hour/Min» («Heure/Min») –engagement du mode de réglage de la durée de cuisson; sélection «heures»/«minutes» en mode de réglage du temps actuel, départ différé et durée de cuisson
3. «Preset» («Départ différé») – engagement du mode de réglage de la durée de cuisson et départ différé; réglage de la minuterie du départ différé
4. «Keep warm / Cancel» («Réchauffer/Annuler») – désactivation du réchauffer; engagement et désengagement du mode de réchauffage; annulation de tous modes et réglages faits excepté le temps actuel
5. «Menu» – sélection du mode de cuisson
6. «Cooking mode» («Cuisson seule») – sélection d'un sous-mode en mode «COOK»
7. «Product» («Produit») – sélection d'aliment en modes «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
8. «Temperature» («Température») – changement de la température de cuisson en mode «MULTI-COOK»
9. «Start» – lancement du mode sélectionné de cuisson

Structure de l'écran A3

A. Indicateur du mode de cuisson sélectionné
B. Indicateur du temps actuel
C. Indicateur de la durée de cuisson
D. Minuterie (1 ou 2) du départ différé
E. Indicateur d'aliment en modes «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
F. Indicateur du sous-mode en mode «COOK»
G. Indicateur de la température de cuisson en mode «MULTI-COOK»

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

Mesures de sécurité

⚠ *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d›utilisation du produit.*

- L'appareil n'est conçu que pour l'usage domestique. Son utilisation industrielle ou autre est non appropriée.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

STOP *ATTENTION! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent ! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine.Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d›alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

STOP *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil *(p. 11)*.

STOP *IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*

- Cet appareil peut être utilisé des enfants, des personnes manquant de connaissances et d'expérience, des personnes dont les capacités physiques, intellectuelles ou sensorielles sont réduites, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près du multicuiseur sous tension.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

Avant l'utilisation

Déballez soigneusement le multicuiseur et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente.

Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites séchez soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n›est pas due à un dysfonctionnement de l›appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur *(p. 11)*.

⚠ *Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.*

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l›élément chauffant.

Réglage de la minuterie

1. Branchez l'alimentation électrique du multicuiseur. Appuyez et retenez le bouton «Preset» jusqu'au clignotement sur l'écran de l'indicateur des minutes du temps actuel.

2. Appuyez sur «Cooking time» pour régler les minutes (avec l'intervalle de 1 min) (si vous retenez le bouton appuyé les valeurs des minutes changent en rythme accéléré).
3. Appuyez «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter. Utilisez le bouton «Cooking time» pour régler les heures (si vous retenez le bouton appuyé les valeurs des heures changent en rythme accéléré).
4. Après l'achèvement du réglage appuyez «Keep warm / Cancel» ou attendez quelques secondes. La minuterie ne clignote plus, les réglages introduits sont mémorisés.

Sélection du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode. L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépendent du mode de cuisson choisi.

1. Après la sélection du mode de cuisson appuyez «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez la valeur des minutes (si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré).
2. Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des heures commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» réglez des heures (si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré).
3. S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur «Cooking time» jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. En appuyant sur «Cooking time» sélectionnez les minutes.
4. Afin d'annuler les réglages faits appuyez «Keep warm / Cancel» . Si nécessaire, sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

IMPORTANT! En cas de la sélection manuelle de la durée de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévu par le mode de cuisson choisi d›avance, voir le tableau des réglages d›usine (p. 13).

Pour votre commodité la plage de temps à sélectionner des modes de cuisson commence des valeurs minimales. Cela permet de prolonger le mode de cuisson à court terme si le plat n'est pas prêt après l'expiration du temps principal.

Le multicuiseur est doté de la mémoire non volatile. En cas de coupure de courant tous réglages, y compris le départ différé, sont mémorisés.

Preset Function (fonction «Départ différé»)

Permet de programmer l'heure précis quand le mode de cuisson automatique doit être terminé. Il est possible de programmer un départ différé de 10 minutes jusqu'à 24 heures avant l'horaire souhaité avec l'intervalle de 10 minutes. Le multicuiseur est doté de deux minuteries indépendantes, ce qui permet de mémoriser l'heure quand le plat doit être prêt qui est réglé le plus fréquemment.

Pour régler la minuterie :

1. Choisissez le mode automatique de cuisson, si nécessaire changez la durée de cuisson préréglé par défaut.
2. En appuyant sur «Preset» choisissez ***PRESET1*** ou ***PRESET2***.
3. Par l'appui sur «Hour/Min»engagez le mode de réglage des heures de la minuterie, l'indicateur des heures commence à clignoter.
4. Appuyez sur «Cooking time» pour composez les heures (avec l'intervalle de 1 h). Appuyez sur «Hour/Min», l'indicateur des minutes commence à clignoter. Utilisez le bouton «Cooking time» pour composez les minutes (avec l'intervalle de 10 min).
5. Lorsque le temps est réglé appuyez «Start». Les indicateurs des boutons «Start», «Keep warm / Cancel» et «Preset» s'allument. L'écran affiche le temps que le plat doit être prêt.

La fonction «Preset» est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté «FRY» et «PASTA».

Lors de la sélection du temps de la fonction «Preset» il faut prendre en considération que le compte du temps de certains modes ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service.

Il n'est pas conseillé de laisser trop longtemps d'aliments vite périssables dans la cuve.

Keep warm Function (fonction de maintien de la température des plats prêts – réchauffer)

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70–75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton «Keep warm / Cancel» est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode.

Afin de désactiver le réchauffer appuyez «Keep warm / Cancel» , en cela l'indicateur du bouton s'éteint.

Reheat Function (fonction de réchauffage des plats)

Le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids.

1. Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuiseur.
2. Fermez le couvercle, branchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton «Keep warm / Cancel» jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.
4. Le multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70–75°C et maintenira au chaud pendant 24 h. Afin d'arrêter le réchauffage appuyez et retenez le bouton «Keep warm / Cancel» jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton.

Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 24 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement de son goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. Assurez-vous que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale à l'intérieur de la cuve. Vérifiez si la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
4. En appuyant «Menu» choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur du mode correspondant).
5. Si le mode prévoit la sélection d'aliment, sélectionnez le sous-mode correspondant à l'aide des boutons «Product» (pour les modes «MULTI-COOK», «STEAM», «FRY») ou «Cooking mode» (pour le mode «COOK»). La durée de cuisson propre affichée sur l'écran est prévue pour chaque sous-mode.
6. Vous pouvez changer la durée de cuisson préréglée par défaut.

   Si nécessaire réglez le temps du départ différé. La fonction «Preset» est inaccessible en modes «FRY» et «PASTA».

7. Pour lancer le mode de cuisson appuyez «Start». L'indicateur du bouton «Start» s'allume. Le mode sélectionné et le compte à rebours de la durée de cuisson commencent. En mode «STEAM» le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en modes «MULTI-COOK», «FRY»— après le passage en mode de service ; en mode «PASTA» — après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré sur «Start».
8. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite le multicuiseur passe en mode de réchauffer (l'indicateur du bouton «Keep warm / Cancel» est allumé).
9. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le proccesus de cuisson ou le réchauffer, appuyez «Keep warm / Cancel» .

Pour obtenir le résultat excellant nous vous proposons d'utiliser les recettes du guide culinaire ci-joint qui ont été créés spécialement pour le multicuiseur REDMOND RMC-M4502E.

Si à votre avis le résultat désiré n'est pas obtenu en modes automatiqus préréglés, utilisez le mode universel «MULTI-COOK» avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expériments culinaires.

Mode «MULTI-COOK»

Ce mode est destiné à la cuisson de presque tous plats d'après la température et la durée de cuisson préréglés par l'utilisateur. Grâce au mode «MULTI-COOK» le multicuiseur peut remplacer une large gamme d'appareils électroménagers de cuisine et permet de préparer des plats à la recette délicieuse lue dans un vieux livre culinaire ou à un site web. Par défaut le mode prévoit de différentes durées de cuisson en fonction d'un aliment (légumes, poisson, viande).

Par défaut la durée de cuisson dépend de l'aliment choisi : «VEGETABLES» («Légumes») — 15 min, «FISH» («Poisson») — 20 min, «MEAT» («VIANDE») — 40 min. Par daféut la température de cuisson est 160°C.

La plage de réglage manuel de la durée de cuisson est de 5 min à 12 h avec l'intervalle de 1 minute si la durée de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes — si la durée de cuisson est de 1 h à 12 h.

La plage du réglage manuel de la température (à sélectionner par l'appui sur «Temperature») est de 40°C à 160°C avec l'intervalle de 20°C.

Le mode «MULTI-COOK» permet de cuir beaucoup de plat divers. Utilisez le guide culinaire à 120 recettes créées par nos meilleurs chefs ou la table spéciale de températures recommandées de cuisson des plats et aliments divers (p. 13).

Mode «STEAM»

Conseillé pour cuir à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi: «VEGETABLES» («Légumes «) — 10 min, «FISH» («Poisson») — 15 min, «MEAT» («Viande») — 40 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h avec l'intervalle de 1 min.

Pour cuir des aliments à la vapeur utilisez le plateau spécial inclus:

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. Assurez-vous que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir les p. 3–9, section «Ordre général d'utilisation des modes automatiques».

Mode «FRY»
Conseillé pour griller des légumes, viande, poisson, fruits de mer, semi-produits et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode dépend de l'aliment choisi: «VEGETABLES» («Légumes») — 10 min, «FISH» («Poisson») — 15 min, «MEAT» («Viande»)— 40 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h avec l'intervalle de 1 min. Il est admis de griller des aliments avec le couvercle ouvert.

Mode «STEW»
Conseillé pour la cuisson lente des légumes, viande, poisson, fruits de mer, et aussi autres plats en gelée qui exigent un long traitement de température. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 10 min à 12 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «COOK»
Ce mode est utilisé pour faire cuire du riz, sarrasin et bouillies libres. Par défaut la durée de cuisson dépend du sous-mode choisi («QUICK COOK» — 25 min, «COOK» — 1 h, «OATMEAL» — 10 min). Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min jusqu'à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min («QUICK COOK», «OATMEAL») et de 30 min jusqu'à 2 h avec l'intervalle de 5 min («COOK»).

Pour préparer une bouillie au lait utilisez le it pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :

- laver soigneusement tous gruaux complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente ;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre) ;
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint ; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion ;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des gruaux peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode «COOK», utilisez le mode universel «MULTI-COOK». La température idéale pour la préparation de bouillie au lait est 100°C. Réglez la quantité d'ingrédients et la durée de cuisson selon la recette donnée.

Mode «PASTA»
Conseillé pour faire cuire des pâtes, oeufs, saucisses et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 8 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 2 min à 20 min avec l'intervalle de 1 min. Après le lancement du mode attendez un signal sonore qui vous avertit sur l'ébullition de l'eau, chargez les ingrédients, fermez le couvercle du multicuiseur et appuyez «Start». Le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

Lors de la préparation de certains aliments (par exemple, pâtes et etc.) l'écume est formée. Afin d'exclure les fuites éventuelles d'écume il est admis de laisser le couvercle ouvert.

Mode «SOUP»
Conseillé pour préparer tous types de premier service (soupe), et aussi des compotes et boissons. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 10 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «CAKE»
Conseillé pour préparer tous types de gâteaux (cakes, dacquoises). Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 30 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Préparation du pain
- Fondue
- Yaourt
- Friture
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Pasteurisation des produits liquides
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. ACCESSOIRES

Les accessoires supplémentaires pour le multicuiseur peuvent être acquis séparément. Consultez le distributeur autorisé dans votre pays afin de vous reinseigner sur leur assortiment, l›acquisition et la compatibilité avec le modèle de votre appareil.

RAM-CL1 — pince universelle pour la cuve
Pour extraire facilement la cuve du multicuiseur. Compatible avec la cuve de capacité de 1 l à 6 l. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques. Faite en acier. Assure la rétention sûre de la cuve grâce aux surfaces caoutchoutées. Compatible lave vaisselle.

RHP-M1 — jambonnière
Pour faire cuire le jambon, roulades et autres gourmandises de viande, volaille et poisson avec de diverses épices et fourrages. La jambonnière peut être utilisée dans le multicuiseur, four, four à convection ou même dans une casserole convenable sur une cuisinière.

RAM-FB1 — panier à frites
Utilisé pour faire cuire de divers aliments dans l'huile chauffée ou bouillante. Fait en acier inoxidable, doté de la manette démontable et du crochet de sa fixation sur la cuve pour faciliter le vidange d'excès d'huile après la cuisson. Compatible avec des cuves de capacité de 3 l au maximum. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques. Compatible lave vaisselle.

RAM-G1 — pots de yaourts aux marquers sur les couvercles (4 pcs.)
Pour préparer des yaourts (voir capacités supplémentaires). Les pots sont dotés des marquers spéciaux afin d'indiquer la date, ce qui permet de contrôler leur date limite de consommation. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques.

RB-C502 — cuve au revêtement céramique ANATO® (Corée)
Capacité : 5 l. A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques et d›excellentes propriétés anti-adhésive et conductrice de chaleur, ce qui exclut la brûlure des aliments mais favorise la cuisson et la mijotation uniformes au long de la préparation du plat. Cette cuve est spécialement conçue pour la meilleure cuisson, grillade et préparation de la bouillie au lait. Il est possible d'utiliser la cuve hors du miltcuiseur pour stocker ou préparer des aliments dans le four. Compatible lave vaisselle.

RB-S500 — cuve d'acier
Capacité: 5 l. A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques. Recommandée pour préparer des soupes, compote, marmelade et confiture. Compatible blender, mélangeur et autres appareils électroménagers pour préparer des purées de légumes ou de fruits et des crèmes. N'est pas recommandée pour griller et faire cuire. Compatible lave vaisselle.

V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il s'est refroidi et son alimentation électrique est coupée! Utilisez une serviette de tissu mou et les détergents à vaisselle non abrasifs.Nous recommandons de nettoyer le multicuiseur immédiatement après son utilisation.

Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs après la cuisson il est recommandée de faire cuire un demi-citron en mode «STEAM-FISH» pour 15 min.

STOP *Lors du nettoyage il est interdit d'utiliser des détergents abrasifs, des éponges à couche abrasive et des produits chimiques agressifs.*

Nettoyer le corps du multicuiseur s'il est nécessaire.

Laver la cuve après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieure à sec. Nettoyer le couvercle intérieur en aluminium et la valve vapeur démontable après chaque utilisation.

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium :

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur.
2. Appuyez simultanément sur deux fixateurs en plastique du côté intérieur du couvercle vers le centre.
3. Sans effort tirez légèrement le couvercle intérieur en aluminium au ventre et en bas afin de le séparer du couvercle principal.
4. Essuyez les deux couvercles avec une serviette mouillée. Si nécessaire laver le couvercle déposé sous l'eau avec les détergents à vaisselle. Il n'est pas recommandé de laver le couvercle intérieur au lave-vaisselle.
5. Mettez le couvercle en aluminium dans les fentes, faites coincider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle intérieur en aluminium doit être sûrement fixé.

La valve vapeur est installée sur le couvercle supérieur du multicuiseur. Afin de nettoyer la valve :

1. Déposez soigneusement la couvercle de la valve vapeur en tirant son arête en haut et au ventre.
2. Tournez le fixateur sur le côté inférieur de la valve dans le sens anti-horaire (en direction ***<open>***) jusqu'à la butée et déposez.
3. Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.

STOP *Attention! Afin d'exclure la déformation de la garniture en caoutchouc il est interdit de la torsader ou tirer.*

4. Assemblez la valve en ordre inverse : mettez la garniture en caoutchouc dans le fixateur, faites coincider les fentes du fixateur avec les bosses à l'intérieur de la valve et tournez le fixateur dans le sens horaire (en direction ***<close>***). Installez la valve vapeur dans le siège sur le couvercle pour que la bosse soit dirigée du côté opposé de l'écran.

Lors de la cuisson l'eau de condensation peut être générée qui est récupérée dans le creux spécial autour de la cuve. L'eau de condensation peut être éliminée facilement par une serviette.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation
Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles		Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		• Pendant la cuisson, ne pas ouvrez le multicuiseur sans nécessité. • Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvrcle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		• La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. • Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettez de contaminations du disque chauffant.
• Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. • Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. • La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. • La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.		• Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). N'utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. • Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.		La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Griller: • Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. • Excès d'eau dans la cuve.		• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. • En mode « Griller » suivez strictement la recette choisie.
		Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermez le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et videz l'eau.
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erronné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour trop longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du réchauffer uilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable *(voir. p. 11)*.
• Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). • Non observation des proportions du plat ou choix erronné du type d'aliment.	• Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. • Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devient transparente.

PLAT BRULE

• La cuve est mal lavée après la fois précédante. • Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. • Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrez le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graisser le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas versez de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaques 5 – 7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crême fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le réchauffer activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal approprié.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multicuiseur.	

Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de réchauffer.

Durées recommandées de cuisson de divers aliments à la vapeur

№	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Boulettes	180 (6 pcs.)/450 (3pcs.)	500	10/15
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	500	500	5
7	Pomme de terre (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Carotte (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Betterave (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 h 20 min
10	Légumes frais surgelés	500	500	15
11	Oeufs vapeur	3 pcs.	500	10

Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. La durée réelle de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Recommandations de réglage des températures en mode «MULTI-COOK»

Température de service	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
40	Préparation du yaourt, repos des pâtons
60	Pasteurisation, préparation du thé vert, aliments pour bébés
80	Préparation de la faisselle, vin chaud
100	Préparation des méringues, confitures
120	Jarret braisé ou bouilli, viande cuite
140	Boucanage, rissolage
160	Friture (pommes frites)

Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)

Mode	Variante recommandée d'utilisation		Température, °C	Durée de caisson par défaut	Plage de la durée de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Réchauffer
STEAM	Légumes à la vapeur		115–120	10 min	5 min – 1 h / 1 min	24	+	+
	Viande, raviolis à la vapeur			40 min				
	Poisson à la vapeur			15 min				
FRY	Légumes grillés		150–155	10 min	5 min – 1 h / 1 min	–	+	+
	Viande grillée			40 min				
	Poisson grillé			15 min				
STEW	Cuisson lente de la viande, plats en gelée qui exigent un long traitement température		90	1 h	10 min – 12 h / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage manuel de la température et de la durée de cuisson	Légumes	Plage de 40 à 160, intervalle 20°C	15 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	24	+	+
		Poisson		20 min				
		Viande		40 min				
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; oeufs, saucissons et etc.		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Cuisson du riz, sarrasin et bouillie libre		110	25 min	5 min – 1,5 h / 1 min	24	–	+
COOK	Pilaf		120–125	1 h	30 min – 2 h / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Bouillie au lait. Légumes cuites		90	10 min	5 min – 1,5 h / 1 min	24	–	+
SOUP	Tous types de premier service (soupe)		90	1 h	10 min – 8 h / 5 min	24	–	+
CAKE	Tous types de gâteaux (cakes, dacquoises, biscuits), gratins et soufflés		110–122	1 h	30 min – 4 h / 5 min	24	–	+

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Message de l'erreur affiché sur l'écran	Panne éventuelle	Suppression d'erreur
E1 – E3	Erreur système, défaut éventuel de la plaque de fonction ou l'élément chauffant.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Fermez le couvercle, branchez encore une fois. Si après le branchement réitéré le problème persiste, adressez-vous au centre de service agréé.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
La durée de cuisson est trop longue.	Pannes de courant.	Vérifiez la tension du secteur.
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant.	Eliminez l'objet étranger.
	La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).

La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jetez ces produits avec les ordures ménagères.

INHALTSVERZEICHNIS

I. BEVOR SIE DEN MULTIKOCHER BENUTZEN 14
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS 14
III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN 16
IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR 16
V. REINIGUNG UND WARTUNG 16
VI. ZUBEREITUNGSTIPS 17
VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN 18
VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN 18

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M4502E
Leistung	860 W
Spannung	220–240 V, 50 Hz
maximales Topfvolumen	5 l
Topfbeschichtung	Antihaftbeschichtung DAIKIN® (Japan)
Dampfventil	abnehmbar
LC-Display	monochrom
Leistungsunabhängiger Speicher	ja
3D-Aufwärmen	ja

Programme

1. STEAM-VEGETABLES (DAMPFGAREN-GEMÜSE)
2. STEAM-FISH (DAMPFGAREN-FISCH)
3. STEAM-MEAT (DAMPFGAREN-FLEISCH)
4. FRY-VEGETABLES (BRATEN-GEMÜSE)
5. FRY-FISH (BRATEN-FISCH)
6. FRY-MEAT (BRATEN-FLEISCH)
7. STEW (SCHMOREN)
8. QUICK COOK (SCHNELLKOCHEN)
9. COOK (KOCHEN)
10. COOK-OATMEAL (KOCHEN MILCHREIS)
11. PASTA
12. SOUP (SUPPEN)
13. CAKE (BACKEN)
14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funktionen

Warmhaltefunktion	bis 24 Stunden
Aufwärmen	bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl	bis 24 Stunden, 2 Timer

Bestandteile

Multikocher mit integriertem Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Frittierkorb	1 St.
Topfzange	1 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Stromkabel	1 St.
Rezeptheft „120 Rezepte"	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden.

Beschreibung des Multikochers RMC-M4502E A1

1. Deckel mit abnehmbarem Dampfventil
2. Innerer Aluminiumdeckel
3. Abnehmbarer Deckel RB-A503
4. Bedienfeld mit LC-Display
5. Flachlöffel
6. Messbecher
7. Dampfgitter
8. Schöpflöffel
9. Frittierkorb
10. Stromkabel
11. Zange für Entfernen des Topfes
12. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter

Tastenbelegung A2

1. „Cooking time" („Kochzeit") — Eingabe von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
2. „Hour/Min" („Stunden/Minuten") — Schaltung zur Einstellung der Zeit; Auswahl von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
3. „Preset" („Startzeit Vorwahl") — Schaltung zur Einstellung der Zeit und Vorwahlstartzeit; Einstellung des Timers für Vorwahlstartzeit.
4. „Keep warm / Cancel" („Warmhalten/Beenden") — Ausschaltung der Warmhalte-Funktion; Ein-/Ausschaltung der Aufwärme-Funktion; Beenden aller Programme und Einstellungen, außer Einstellungen der ablaufenden Zeit.
5. „Menu" („Menü") — Auswahl der Zubereitungszeit.
6. „Cooking mode" („Kochen") — Auswahl des Unterprogramms im Programm „COOK".
7. „Product" („Nahrungsmittel") — Auswahl des Nahrungsmittels in den Programmen „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK".
8. „Temperature" („Temperatur") — Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK".
9. „Start" — Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.

Displaybeschreibung A3

A. Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms
B. Anzeige der ablaufenden Zeit
C. Anzeige der Zubereitungszeit
D. Anzeige des Timers (1 und 2) für Vorwahlstartzeit
E. Anzeige des Bereiches der Nahrungsmittel in den Programmen „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Anzeige der Unterprogramme im Programm „COOK"
G. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTI-COOK"

I. BEVOR SIE DEN MULTIKOCHER BENUTZEN

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.

Sicherheitshinweise

⚠ *Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Bedienungsanweisung des Gerätes verursacht wurden.*

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; private Zimmervermietung.Gewerbliche Nutzung aller Art des Gerätes stellt einen Verstoß gegen die Regeln des ordnungsgemäßen Betriebs dar.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz stellen Sie sicher, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Stellen Sie sicher, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP *VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes erhitzen sich Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP *Beachten Sie: Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt wurde und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung *(Seite 16)*.

STOP *Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt warden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seines Aufbaus sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

Vor der ersten Anwendung

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticker außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät *(Seite 16)*.

⚠ *Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.*

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor dem ersten Einschalten

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Zeiteinstellung

1. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz. Halten Sie die Taste „Preset" gedrückt, bis zum die Anzeige der ablaufenden Zeit auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie den Minutenwert (Einstellschritt — 1 Min) beim Drücken der Taste „Cooking time" ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Drücken Sie die Taste „Hour/Min", bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time" ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
4. Beim Ende der Einstellung drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel" und warten Sie ein paar Sekunden. Die Zeitanzeige stoppt zu blinken und die eingegebenen Einstellungen werden im Gerät gespeichert.

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M4502E kann man die Zubereitungszeit für jedes Programm individuell einzustellen. Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

1. Nach der Auswahl des Betriebs, drücken Sie die Taste „Hour/Min", die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time" (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
2. Drücken Sie die Taste „Hour/Min", die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Cooking time" ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung die Taste „Cooking time" bis zum Erlöschen der Zeitanzeige auf dem Display. Drücken Sie die Taste „Hour/Min", die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „Cooking time", um den Minutenwert einzustellen.
4. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel". Falls erforderlich, stellen Sie den Betrieb erneut ein.

WICHTIG! Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle (Seite 18).

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht fertig ist.

Der Multikocher ist mit einem energieunabhängigen Datenspeicher versehen. Beim vorübergehenden Stromausfall werden alle Einstellungen, einschließlich der Vorwahlstartzeit, behalten.

Preset Function (Startzeitvorwahl-Funktion)

Lässt die genaue Zeit einzustellen, zu der der Automatikbetrieb beendet werden muss. Der Betrieb kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten vorgewählt werden. Das Gerät ist mit zwei unabhängigen Timern ausgestattet, die die Zeit erinnern können, zu der das Gericht meisten fertig ist. Um den Timer einzustellen:

1. Wählen Sie den Automatikbetrieb aus, ändern Sie bei Bedarf die standardmäßige Zubereitungszeit.
2. Wählen Sie die Speicherzelle ***PRESET1*** oder ***PRESET2*** aus beim Drücken der Taste „Preset".
3. Die Funktion der Zeiteinstellung auf dem Timer durch Drücken der Taste „Hour/Min" einzuschalten, die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie den Zeitwert beim Drücken der Taste „Cooking time" ein (Einstellschritt — 1 Stunde). Drücken Sie die Taste „Hour/Min", die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Minutenwert beim Drücken der Taste „Cooking time" ein (Einstellschritt — 10 Minuten).
5. Nach der Zeiteinstellung drücken Sie „Start". Die Anzeigen der Tasten „Start", „Keep warm / Cancel" und „Preset" leuchten auf. Das Display zeigt die Zeit, zu der das Gericht fertig sein wird.

Die Funktion „Preset" eignet sich für alle Programme, außer den Programmen „FRY" und „PASTA".

Bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Preset" beachten Sie, dass der Ablauf der Zeit bei einigen Programmen erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur beginnt.

Es wird nicht empfohlen, den Start des Programms für einen langfristigen Zeitraum vorzuwählen, wenn das Gericht von verderblichen Lebensmitteln besteht.

Keep warm Function (automatische Warmhaltefunktion)

Diese Funktion schaltet automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 70–75°C bis zu 24 Stunden halten. Dabei leuchtet die Anzeige der Taste „Keep warm / Cancel". Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit bei diesem Betrieb angezeigt.

Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel", dabei erlischt die Tastenanzeige.

Reheat Function (Aufwärme-Funktion)

Der Multikocher REDMOND RMC-M4502E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden.

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Halten Sie die Taste „Keep warm / Cancel" für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.
4. Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten: Um die Aufwärme-Funktion zu beenden, halten Sie die Taste „Keep warm / Cancel" gedrückt, bis die Tastenanzeige erlischt.

Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf direkt eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu", um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Ist im Programm die Auswahl des Nahrungsmittels vorgesehen, wählen Sie das entsprechende Unterprogramm mit den Tasten „Product" (bei den Programmen „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") oder „Cooking mode" (bei dem Programm „COOK"). Für jedes Unterprogramm eignet sich die individuelle standardmäßige Zeit, die auf dem Display gezeigt wird.
6. Sie können die gewählte standardmäßige Zeit ändern.

   Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Preset" ist bei den Programmen „FRY" und „PASTA" nicht vorgesehen.
7. Um den Betrieb zu starten, drücken Sie die Taste „Start". Dann leuchtet die Anzeige der Taste „Start" auf. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM" beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; bei den Programmen „MULTI-COOK", „FRY" — nach dem Erreichen des Betriebszustands; bei dem Programm „PASTA" — nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start".
8. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Dann schaltet das Gerät in die automatische Warmhaltefunktion (der Anzeige der Taste „Keep warm / Cancel" leuchtet).
9. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder die automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, drücken Sie die Taste „Keep warm / Cancel".

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multikocher REDMOND RMC-M4502E beigelegten Rezeptheft „120 Rezepte" zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeines Programm „MULTI-COOK" mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTI-COOK"

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MULTI-COOK" kann der Multikocher eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde. Es gibt eine Möglichkeit, die Zubereitungszeit für standardmäßige Lebensmittel (Gemüse, Fisch, Fleisch) zu wählen.

Die Zubereitungszeit hängt von der gewählten Produktart an: „VEGETABLES" („GEMÜSE") — 15 Minuten, „FISH" („FISCH") — 20 Minuten, „MEAT" („FLEISCH") — 40 Minuten. Die standardmäßige Temperatur — 160 °C.

Der manuelle Temperatur-Regelbereich 5 Minuten — 12 Stunden mit einem Einstellschritt von: 1 Minute — für einen Einstellschritt von 5 Minuten, 5 Minuten — für einen Einstellschritt von 1 bis 12 Minuten.

Der manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur" zu ändern) 40 °C — 160 °C mit einem Einstellschritt von 20 °C.

Das Programm „MULTI-COOK" eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft „120 Rezepte" von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Nahrungsmitteln (Seite 18).

Programm „STEAM"

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fleisch, Fisch, Diät-und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Die Zubereitungszeit hängt von der gewählten Produktart an: „VEGETABLES" („GEMÜSE") — 10 Minuten, „FISH" („FISCH") — 15 Minuten, „MEAT" („FLEISCH") — 40 Minuten. Die Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.

3. Folgen Sie den Punkten 3–9 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe" *(Seite 15)*.

Programm „FRY"
Geeignet zum Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Halbfertiggerichte usw. Die standardmäßige Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart ab: „VEGETABLES" („GEMÜSE") — 10 Minuten, „FISH" („FISCH") — 15 Minuten, „MEAT" („FLEISCH")— 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Es ist möglich, die Produkte mit dem geöffneten Gerätedeckel zu braten.

Programm „STEW"
Empfohlen für Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, sowie für Zubereitung von Sülzen und anderen Lebensmitteln, die lange Warmverarbeitung erfordern. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „COOK"
Empfohlen für das Kochen von Reis, Buchweizen und krümeligen Breien aus Grützen. Die standardmäßige Zubereitungszeit hängt von dem ausgewählten Unterprogramm ab („QUICK COOK" – 25 Minuten, „COOK" – 1 Stunde, „OATMEAL" – 10 Minuten). Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute („QUICK COOK", „OATMEAL") und von 30 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten („COOK") möglich.

Beim Kochen von Milchreis verwenden Sie pasteurisierte Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1: 1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „COOK" erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTI-COOK". Die optimale Temperatur für Milchreis ist 100° C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „PASTA"
Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, usw., gekochten Eiern und Würstchen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Nach dem Start des Programms warten Sie auf das Tonsignal über das Aufkochen des Wassers, geben Sie die Zutaten, schließen Sie die den Deckel des Geräts und drücken Sie die Taste „Start". Dies beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit.

Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie mit geöffnetem Gerätedeckel zubereiten.

Programm „SOUP"
Empfohlen für verschiedenen Suppen, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

PROGRAMM „CAKE"
Empfohlen zum Backen (Keksen, Kuchen). Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 30 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Backen von Brot
- Fonduezubereitung
- Zubereitung von Joghurt
- Frittieren
- Aufwärmen von Babynahrung
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenstände

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann separat erworben werden. Die Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

RAM-CL1 — allgemeine Topfzange
Eignet sich zum bequemen Herausnehmen des Topfs aus dem Multikocher. Geeignet für Töpfe von 1 bis 6 Liter. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich. Hergestellt aus Stahl. Dank der Gummiarbeitsfläche sichert sie einen zuverlässigen Topfgriff. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RHP-M1 — Schinkenmaker
Bestimmt zur Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel oder Fisch mit verschiedenen Gewürzen und Füllstoffen. Sie können den Schinkenmaker im Multikocher, im Backofen oder im Heißluftofen oder einfach in einem Kochtopf von entsprechenden Volumen auf dem Herd verwenden.

RAM-FB1 — Frittierkorb
Der Frittierkorb wird verwendet, um eine Vielzahl von Produkten in sehr heißem oder kochendem Öl (Frittieren) zu machen. Gefertigt aus Edelstahl, hat einen abnehmbaren Griff und einen Haken für Befestigung am Topf, um Entwässerung überschüssigen Öls nach dem Kochen zu erleichtern. Geeignet für alle Topfe von 3 Litern. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RAM-G1 — Bechersatz für Joghurt mit Markierungen auf den Deckeln (4 St.)
Bestimmt zur Zubereitung von verschiedenen Joghurts (siehe Zusätzliches Zubehör). Die Becher sind mit Markierungen zur Datumsangabe versehen, um die Haltbarkeit des Lebensmittels kontrollieren zu können. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich.

RB-C502 — der Topf mit einer Keramikschicht ANATO® (Korea).
Topfvolumen: 5 Liter. Hat eine verbesserte Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen und ausgezeichnete Antihaft- und Wärmeleitungseigenschaften, wodurch die Produkte an der Oberfläche nicht anhaften, gut durchgebraten und während der ganzen Zubereitungszeit gleichmäßig geschmort werden. Dieser Topf ist für ein besseres Backen, Braten und Kochen von Milchreis vorgesehen. Der Topf kann außerhalb des Multikochers zur Lagerung von Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen im Ofen verwenden. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RB-S500 — Stahltopf
Topfvolumen: 5 Liter. Hat eine gute Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen. Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Suppen, Kompotten, Marmeladen und Konfitüren. In den Topf kann einen Standmixer, ein Handrührgerät und andere Küchengeräte zum Kochen von Gemüse, Fruchtpüree und Cremesuppen einsetzen. Empfohlen zum Braten und Backen. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt wurde und völlig abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und nicht aggressive Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „STEAM-FISH" aufkochen zu lassen.

STOP *Es ist VERBOTEN, Schwämme mit einem harten und aggressiven Belag, Scheuermittel sowie chemisch aggressive Mittel zu verwenden.*

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die Außenfläche des Topfs trocken.

Es empfiehlt sich, den innere Aluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentrumwärts.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den innere Aluminiumdeckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie den inneren Aluminiumdeckel in die Schlitze ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Aluminiumdeckel soll fest befestigt werden.

Das abnehmbare Dampfventil ist auf dem oberen Gerätedeckel befestigt. Um das Ventil zu reinigen:

1. Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil durch Ziehen seinen Deckel nach oben und auf sich.
2. Drehen Sie den Halter auf der Unterseite des Ventils gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ***<open>***) bis zum Anschlag und entfernen Sie ihn.
3. Entfernen Sie vorsichtig den Gummieinsatz aus dem Halter. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den Reinigungsregeln.

STOP *Vorsicht! Um die Verzerrung des Gummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.*

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring in den Halter ein, richten Sie die Schlitze des Halters mit den Ausläufen auf der Innenseite des Ventils aus und dre-

hen Sie den Halter im Uhrzeigersinn (Richtung ***<close>***). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel mit dem Auslauf dem Display gegenüber.

Bei der Zubereitung von Speisen kann Kondenswasser entstehen, das in diesem Modell in einer speziellen Rinne auf den Gerätegehäuse um den Topf herum sammelt. Kondenswasser ist mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

VI. ZUBEREITUNGSTIPS

Zubereitungsfehler und Abhilfe

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemursachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	• Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. • Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	• Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anlegen. • Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
• Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. • Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). • Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.	• Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. • Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.
Beim Braten: • Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen. • Überschuss an Flüssigkeit im Topf.	• Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. • Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.	Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken): Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfauslassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken): Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser. *(Details siehe auf der Seite 16).*
• Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). • Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.	• Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. • Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.

DAS GERICHT BRENNT AN

• Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. • Die Antihaftbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Antihaftbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5–7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden unzureichend vermischt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden.	
Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet.	
Sie haben Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht.	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt zum Backen in diesem Multikochermodell nicht.	

Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW/SOUP" reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

#	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schaffleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.)/450 (3 St.)	500	10/15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	30
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	1 Stunde 20 Minuten
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	15
11	Gedämpfte Eier	3 St.	500	10

Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTI-COOK“

Betriebstemperatur, °C	Empfohlene Verwendung (siehe das Rezeptheft):
40	Zubereitung von Joghurt, Teiggärung
60	Pasteurisierung, Zubereigung von grünem Tee, Babynahrung
80	Zubereitung von Quark und Glühwein
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade
120	Zubereitung von Dickbein, Schmoren von Fleisch
140	Rauchen, Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
160	Zubereitung von Pommes frites

Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Temperatur, °C	Standardmässige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
STEAM	Dampfgaren von Gemüse	115–120	10 Min	5 Min – 1 St / 1 Min	24	+	+
	Dampfgaren von Fleisch		40 Min				
	Dampfgaren von Fisch		15 Min				
FRY	Braten von Gemüse	150–155	10 Min	5 Min – 1 St / 1 Min	–	+	+
	Braten von Fleisch		40 Min				
	Braten von Fisch		15 Min				
STEW	Schmoren von Fleisch, Kochen von Sülzen und anderen Speisen, die lange Warmverarbeitung erfordern	90	1 St	10 Min – 12 St / 5 Min	24	–	+
MULTI-COOK	Zubereitung von jeder Art von Gerichten gemäß den manuell gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit.	Zubereitung von Gemüse	Bereich von 40 bis 160, Einstellschritt von 20°C	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St /5 Min	24	+	+
		Zubereitung von Fisch		20 Min				
		Zubereitung von Fleisch		40 Min				
PASTA	Zubereitung von Nudeln, usw. Kochen von Würstchen und Eiern		118–120	8 Min	2 Min – 20 St / 1 Min	–	+	+
QUICK COOK	Zubereitung von Reis, Buchweizengrütze und krümeligen Breien aus Grützen		110	25 Min	5 Min – 1,5 St / 1 Min	24	–	+
COOK	Zubereitung von Paella		120–125	1 St	30 Min – 2 St / 5 Min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Zubereitung von Milchreis. Kochen von Gemüse		90	10 Min	5 Min – 1,5 St / 1 Min	24	–	+
SOUP	Empfohlen für verschiedenen Suppen		90	1 St	10 Min – 8 St / 5 Min	24	–	+
CAKE	Empfohlen zum Backen (Keksen, Kuchen), verschiedenen Aufläufen und Soufflee		110–122	1 St	30 Min – 4 St / 5 Min	24	–	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum.

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung	Versorgung überprüfen
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand.	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt.	Setzten Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement.

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt wird eine Gebaruchsgarantie von 2 Jahre gewährt. ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantiezusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantiebeleg mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und der Verkäuferunterschrift versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihaftbeschichtungen, Dichtungen usw.)

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Techniknormen betrieben wird.

Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.

NLD

INHOUD

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK 19
II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER 19
III. SPECIALE FUNCTIES 21
IV. OPTIONELE ACCESSOIRES 21
V. REINIGING EN ONDERHOUD 21
VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN 22
VII. PROBLEMEN OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT) 23
VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN) 23

Technische specificaties

Model	RMC-M4502E
Vermogen	860 W
Netspanning	220–240 V, 50 Hz
Maximale kookpot inhoud	5 liter
Coating van de kookpot	anti-aanbak DAIKIN® (Japan)
Stoomklep	verwijderbare
LCD-display	monochroom
Niet-vluchtig geheugen	ja
3D-verwarming	ja

Programma's

1. STEAM-VEGETABLES (GESTOOMDE GROENTEN)
2. STEAM-FISH (GESTOOMDE VIS)
3. STEAM-MEAT (GESTOOMDE VLEES)
4. FRY-VEGETABLES (GEBAKTE GROENTEN)
5. FRY-FISH (GEBAKTE VIS)
6. FRY-MEAT (GEBAKTE VLEES)
7. STEW (STOVEN)
8. QUICK COOK (SNEL KOKEN)
9. COOK (STANDAARD KOKEN)
10. COOK-OATMEAL (PAP BEREIDEN)
11. PASTA
12. SOUP (SOEP)
13. CAKE (GEBAK)
14. MULTI-COOK (MULTIKOK)

Functies

Automatisch warm houden	tot 24 uur
Opwarmen van gerechten	tot 24 uur
Uitgestelde start	tot 24 uur, 2 timers

Leveringsomvang

Multicooker incl. de verwijderbare kookpot	1 st.
Stoommand	1 st.
Frituurmand	1 st.
Tang voor de kookpot	1 st.
Maatbeker	1 st.
Opscheplepel	1 st.
Platte lepel	1 st.
Houder van opscheplepel / lepel	1 st.
Stroomkabel	1 st.
Kookboek "120 recepten"	1 st.
Gebruiksaanwijzing	1 st.
Serviceboekje	1 st.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen aan te brengen in het ontwerp, accessoires en de technische specificaties van het toestel met het oog op de verbetering van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving van deze veranderingen.

RMC-M4502E multicooker A1

1. Deksel met de verwijderbare stoomklep
2. Aluminium binnendeksel
3. Verwijderbare kookpot RB-A503
4. Bedieningspaneel met het LCD-display
5. Platte lepel
6. Maatbeker
7. Stoommand
8. Opscheplepel
9. Frituurmand
10. Stroomkabel
11. Tang om de kookpot er uit te halen
12. Houder van opscheplepel / lepel

Beschrijving van knoppen A2

1. "Cooking time" ("Kooktijd") dient om het aantal uren en minuten in te voeren bij de instelling van de actuele tijd, de kooktijd en de uitgestelde start.
2. "Hour/Min" ("Tijdinstelling") dient om naar de modus voor tijdinstelling over te gaan; om uren/minuten te kiezen in de instelmodussen van de actuele tijd, de uitgestelde start en de kooktijd.
3. "Preset" ("Uitgestelde start") dient om naar de modussen over te gaan van de klokinstelling en de uitgestelde start; om de timer van uitgestelde start te kiezen.
4. "Keep warm / Cancel" ("Warm houden / Cancel") dient om de functie voor het warm houden van bereide gerechten uit te schakelen; om de opwarmmodus in te schakelen; om alle programma's en instellingen te cancelen, behalve de instellingen van de actuele tijd.
5. "Menu" dient om het kookprogramma te kiezen.
6. "Cooking mode" ("Koken") dient om het subprogramma in het "COOK" programma te kiezen.
7. "Product" ("Soort product") dient om het soort product te kiezen in de programma's "STEAM", "FRY" en "MULTI-COOK".
8. "Temperature" ("Temperatuur") dient om de gewenste temperatuur in het "MULTI-COOK" programma te wijzigen.
9. "Start" dient om het gekozen kookprogramma te starten.

Display-structuur A3

A. Indicator van het gekozen kookprogramma
B. Indicator van de actuele tijd
C. Indicator van de kooktijd
D. Indicator van de uitgestelde start-timer (1 of 2)
E. Indicator van het soort product in de programma's: "STEAM", "FRY" en "MULTI-COOK"
F. Indicator van het subprogramma's in het "COOK" programma
G. Indicator van de temperatuur in het "MULTI-COOK" programma

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging. Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

Veiligheidsaanwijzingen

⚠ *De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.*

- Het toestel is slechts voor huishoudelijk gebruik bestemd. Industrieel of ander gebruik van het toestel is een schending van de instructies voor juist gebruik van het product.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.

STOP *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.*

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.
- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

STOP *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel *(pagina 21)*.

STOP *HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!*

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen, personen zonder relevante kennis en ervaring, alsmede door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, tenzij ze onder toezicht staan van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het toestel wanneer het ingeschakeld is.
- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.

Vóór het eerste gebruik

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontneemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen *(pagina 21)*.

⚠ *Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.*

II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Instelling van de klok

1. Sluit de stroom aan op het toestel. Druk en houdt ingedrukt de "Preset"-knop totdat de minuten-indicator van de actuele tijd op het display begint te knipperen.
2. Stel het aantal minuten in door op de "Cooking time" knop te drukken (de instelstap is 1 minuut) (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
3. Druk op de "Hour/Min" knop, de indicator van de klok gaat knipperen. Stel het aantal uren in door op de "Cooking time" knop te drukken (de instelstap is 1 minuut) (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
4. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop of wacht enkele seconden nadat de tijd is ingesteld. De indicator van de tijd stopt te knipperen, de gedane instellingen worden in het geheugen van het toestel opgeslagen.

Instelling van de kooktijd

In de REDMOND RMC-M4502E multicooker kunt u zelf de kooktijd voor elk programma apart instellen. De instelstap en het mogelijke tijdinstelbereik zijn afhankelijk van het gekozen kookprogramma.

1. Nadat u het kookprogramma hebt gekozen, druk op de "Hour/Min" knop. De minuten-indicator gaat knipperen. Wijzig het aantal minuten door op de "Cooking time" knop te drukken (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
2. Druk op de "Hour/Min" knop. De uren-indicator gaat knipperen. Wijzig het aantal uren door op de "Cooking time" knop te drukken (houdt de knop ingedrukt om de waarde versneld te wijzigen).
3. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk in de uren instelmodus op de "Cooking time" knop totdat de uren-indicator van het display verdwijnt. Druk op de "Hour/Min" knop, de minuten-indicator gaat knipperen. Stel het aantal minuten in door op de knop "Cooking time" te drukken.
4. Druk op de knop "Keep warm / Cancel" om de gedane instellingen te cancelen. Stel indien nodig het kookprogramma opnieuw in.

BELANGRIJK! Bij het handmatig instellen van de kooktijd moet u er rekening houden met het mogelijke bereik van instellingen en de instelstap, zoals voorzien in het vooraf gekozen kookprogramma, in overeenstemming met de tabel met fabrieksinstellingen (pagina 23).

Voor uw gemak begint het bereik van de insteltijd in de kookprogramma's met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de looptijd van het programma voor een korte periode te verlengen, indien het gerecht op de ingestelde tijd niet klaar is.

De multicooker beschikt over het niet-vluchtig geheugen. Bij een tijdelijke stroomuitval blijven alle gedane instellingen, inclusief de instellingen van de uitgestelde start, intact.

Preset Function ("Uitgestelde start" functie)

Door middel van deze functie kunt u de exacte tijd instellen, waarop het automatische kookprogramma uitgevoerd moet worden. Het kookproces kan uitgesteld worden in het bereik van 10 minuten tot 24 uur, in stappen van 10 minuut. Het toestel is uitgerust met twee onafhankelijke timers, waardoor het mogelijk is om de tijd op te slaan, waarop het eten vaak klaar moet zijn.

De timer wordt als volgt ingesteld:

1. Kies het automatische programma, wijzig indien nodig de kooktijd die standaard is ingesteld.
2. Kies de geheugencel ***PRESET1*** of ***PRESET2*** door op de "Preset"-knop te drukken.
3. Zet de uren instelmodus op de timer aan door op de "Hour/Min" knop te drukken, de uren-indicator begint te knipperen.
4. Stel met de "Cooking time" knop het aantal uren in (de instelstap is 1 uur). Druk op de "Hour/Min" knop, de minuten-indicator begint te knipperen. Stel met de "Cooking time" knop het aantal minuten in (de instelstap is 10 minuut).
5. Nadat de tijd is ingesteld druk op de "Start"-knop. De indicatoren van de knoppen "Start", "Keep warm / Cancel" en "Preset" gaan branden. Op het display wordt de tijd weergegeven, waarop het gerecht klaar zal zijn.

De Preset functie is beschikbaar voor alle programma's met uitzondering van de programma's: "FRY" en "PASTA".

Bij het instellen van de tijd in de Preset functie moet u er rekening mee houden dat het aftellen van de tijd in sommige programma's begint pas nadat het toestel de ingestelde werktemperatuur heeft bereikt.

Het wordt niet aanbevolen om de start voor een lange periode uit te stellen, als het gerecht snel aan bederf onderhevige levensmiddelen bevat.

Keep warm Function (functie voor het warm houden van bereide gerechten – automatisch warm houden)

Deze functie schakelt automatisch in meteen nadat het kookprogramma is voltooid en kan de temperatuur van een bereid gerecht tussen 70 en 75°C gedurende 24 uur houden. Daarbij brandt de "Keep warm / Cancel" knop-indicator en wordt er op het display het aftellen van de werktijd in deze modus actueel weergegeven.

Reheat Function (functie van het opwarmen van gerechten)

De REDMOND RMC-M4502E multicooker kan gebruikt worden om koude gerechten op te warmen.

1. Leg de etenswaren in de kookpot en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel.
2. Sluit het deksel en sluit de stroom aan op het toestel.
3. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop en houd deze enkele seconden ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De desbetreffende indicator op het display en de knop-indicator gaan branden. De timer begint met het aftellen van de opwarmtijd.
4. Het toestel zal het gerecht tot 70–75°C opwarmen en het gedurende 24 uur warm houden. U kunt de opwarming stoppen door op de "Keep warm / Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de knop-indicator uit gaat.

Ondanks het feit dat de multicooker het gerecht tot 24 uur warm kan houden is het niet aanbevolen om het opgewarmde gerecht langer dan twee of drie uur te laten warm houden, omdat het soms tot een smaakverandering daarvan kan leiden.

Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's

1. Maak gereed de nodige ingrediënten (meet de gewenste hoeveelheid daarvan af).
2. Leg de ingrediënten in de kookpot van de multicooker in overeenstemming met het kookprogramma en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, inclusief de vloeistof, niet boven de maximale niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot komen. Controleer dat de kookpot recht staat en goed in contact met het verwarmingselement is.
3. Sluit het deksel van de multicooker totdat het vastklikt. Sluit de stroom aan op het toestel.
4. Kies het gewenste kookprogramma door op de "Menu"-knop te drukken (op het display gaat de desbetreffende indicator van het programma branden).
5. Indien het programma de keuze van het soort product voorziet, kies het juiste subprogramma met de "Product"-knop (voor programma's "MULTI-COOK", "STEAM" en "FRY") of de "Cooking mode" knop (voor het "COOK" programma. Voor elk subprogramma is de eigen kooktijd standaard ingesteld die op het display van het toestel wordt weergegeven.
6. U kunt de standaard tijdwaarde wijzigen.

Stel indien nodig de tijd van de uitgestelde start in (pagina 20). De "Preset" functie is niet beschikbaar in de programma's "FRY" en "PASTA".

7. Druk op de "Start"-knop, om het kookprogramma te starten. De indicator van de "Start"-knop gaat branden. Daarna begint de uitvoering van het programma en het aftellen van de kooktijd. Het aftellen in het "STEAM" programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt. Het aftellen in de programma's "MULTI-COOK" en "FRY" begint nadat het toestel de werktemperatuur heeft bereikt. Het aftellen in het "PASTA" programma begint nadat het water in de kookpot aan de kook is gekomen en de "Start" knop nogmaals is gedrukt.
8. Na voltooiing van het kookprogramma wordt een geluidssignaal gegeven. Vervolgens schakelt het toestel over naar het automatisch warm houden (de "Keep warm / Cancel" knop-indicator brandt).
9. Druk op de "Keep warm / Cancel" knop om het ingestelde programma te cancelen, het kookproces of het automatisch warm houden te onderbreken.

Om het best mogelijke resultaat te bereiken kunt u gebruik maken van de recepten voor het bereiden van gerechten beschreven in het kookboek "120 recepten" dat met de REDMOND RMC-M4502E wordt meegeleverd en speciaal voor dit model is samengesteld.

Indien u vindt dat het gewenste resultaat niet bereikt is bij gebruik van standaard automatische programma's, gebruik dan het universele "MULTI-COOK" programma dat beschikt over een uitgebreid gamma van handmatige instellingen en grote mogelijkheden biedt voor uw culinaire experimenten.

"MULTI-COOK" programma

Dit programma is bestemd voor het bereiden van bijna alle gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker ingestelde parameters voor de temperatuur en de kooktijd. Dankzij het "MULTI-COOK" programma kan de multicooker een hele reeks keukenapparaten vervangen en maakt het mogelijk om een gerecht volgens het bijna elk recept te bereiden dat u in een oud kookboek hebt gelezen of op internet hebt gevonden. De multicooker voorziet in de mogelijkheid om de kooktijd voor een standaard product te kiezen (groenten, vis, vlees).

De standaard kooktijd is afhankelijk van het gekozen soort product: "VEGETABLES" ("GROETEN") — 15 minuut, "FISH" ("VIS") — 20 minuut, "MEAT" ("VLEES") — 40 minuut. De standaard ingestelde temperatuur is 160°C.

Het bereik van de handmatige tijdinstelling is van 5 minuut tot 12 uur, in stappen van 1 minuut voor een interval minder dan 1 uur en in stappen van 5 minuut voor een interval van 1 uur tot 12 uur.

Het bereik van de handmatige temperatuurinstelling (wordt gewijzigd door op de "Temperature"-knop te drukken) is van 40°C tot 160°C, in stappen van 20°C.

Door middel van het MULTI-COOK programma kunt u veel verschillende gerechten bereiden. Maak gebruik van het kookboek "120 recepten" samengesteld door onze professionele koks of van de speciale tabel, waarin de aanbevolen temperatuur is aangegeven voor het bereiden van verschillende gerechten en etenswaren (pagina 23).

"STEAM" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het stomen van groenten, vlees, vis, dieet-en vegetarische gerechten, manty (met vlees gevulde knoedels), baby/kindergerechten. De standaard ingestelde kooktijd is afhankelijk van het geko-

zen soort product: "VEGETABLES" ("GROETEN") — 10 minuut, "FISH" ("VIS") — 15 minuut, "MEAT" ("VLEES") — 40 minuut. Het is mogelijk om de kooktijd in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur, in stappen van 1 minuut.

Gebruik de speciale stoommand (meegeleverd) om gerechten in dit programma te bereiden:

1. Giet 600–1000 ml water in de kookpot. Plaats de stoommand in de kookpot.
2. Meet af en maak gereed de ingrediënten volgens het recept, leg de ingrediënten in de stoommand zodat die gelijkmatig zijn verdeeld en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Controleer dat de kookpot goed in contact met het verwarmingselement is.
3. Volg de instructies, zoals aangegeven in punten 3–9 van het deel "Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's" *(pagina 20)*.

"FRY" programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van groenten, vlees, vis, zeevruchten, halffabricaten etc. De standaard ingestelde kooktijd is afhankelijk van het gekozen soort product: "VEGETABLES" ("GROETEN") — 10 minuut, "FISH" ("VIS") — 15 minuut, "MEAT" ("VLEES") — 40 minuut. Het is mogelijk om de kooktijd in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur, in stappen van 1 minuut. Het is toegestaan om de producten met het deksel (van het toestel) open te bakken.

"STEW" programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, vis en zeevruchten, alsmede voor het bereiden van aspic en andere gerechten, waarvoor een warme bereiding gedurende lange tijd nodig is. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 10 minuut tot 12 uur, in stappen van 5 minuut.

"COOK" programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van rijst, boekweit en gekookte pap van verschillende graankorrels. De standaard ingestelde tijd is afhankelijk van het gekozen programma ("QUICK COOK" — 25 minuut, "COOK" — 1 uur, "OATMEAL" — 10 minuut). Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 1 minuut ("QUICK COOK", "OATMEAL"), en in het bereik van 30 minuut tot 2 uur, instappen van 5 minuut ("COOK").

Bij het bereiden van melkpap gebruik magere gepasteuriseerde melk. Om te voorkomen dat de melk overkookt en om het gewenste resultaat te bereiken, wordt het aanbevolen het volgende vóór de bereiding te doen:

- alle volkoren granen zorgvuldig spoelen (rijst, boekweit, gierst etc.) tot het water helder is;
- de kookpot van de multicooker vóór het koken met roomboter insmeren;
- strikt de verhouding tussen de ingrediënten handhaven door de ingrediënten af te meten volgens het recept in het kookboek; de hoeveelheden van de ingrediënten strikt naar evenredigheid verminderen of vergroten;
- bij gebruik van volle melk moet deze met drinkwater worden verdund in een verhouding van 1:1.

Eigenschappen van melk en granen kunnen verschillen afhankelijk van de plaats van oorsprong en de producent, wat soms de kookresultaten kan beïnvloeden.

Indien het gewenste resultaat in het "COOK" programma niet bereikt is, maak gebruik van het universele "MULTI-COOK" programma. De optimale temperatuur voor het bereiden van melkpap is 100°C. De hoeveelheid van de ingrediënten en de kooktijd worden volgens het recept ingesteld.

"PASTA" programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pasta etc., gekookte eieren en worstjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 2 tot 20 minuut, in stappen van 1 minuut. Na het starten van het programma wacht op het geluidssignaal dat aangeeft dat het water aan de kook is gekomen, doe de ingrediënten in het water, sluit het deksel van het toestel en druk op de "Start"-knop. Daarna begint het aftellen van de kooktijd.

Bij de bereiding van bepaalde etenswaren (zoals pasta, pelmeni etc.) wordt schuim gevormd. Om te voorkomen dat het schuim uit de kookpot ontsnapt, kunt u de gerechten met het deksel open bereiden.

"SOUP" programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende soepen, alsmede compoten en drankjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 10 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.

"CAKE" programma
Dit programma wordt voor het bakken aanbevolen (koeken, biscuiten, taarten). In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 30 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

III. SPECIALE FUNCTIES

- Deeg laten rijzen
- Brood bakken
- Fondue maken
- Yoghurt maken
- Frituren
- Opwarmen van babyvoeding
- Pasteuriseren van vloeibare producten
- Steriliseren van vaatwerk en producten voor persoonlijke verzorging

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

De optionele accessoires voor de multicooker kunnen afzonderlijk worden gekocht. Voor de vragen betreffende het assortiment, de aankoop en de verenigbaarheid van optionele accessoires met het model van uw toestel kunt u contact opnemen met de erkende dealer in uw land.

RAM-CL1 — universele tang voor de kookpot
De tang is bestemd om de kookpot uit de behuizing van de multicooker eenvoudig eruit te halen. De tang is geschikt voor de kookpotten met inhoud van 1 tot 6 liter. De tang kan ook voor multicookers van andere merken worden gebruikt. Gemaakt van staal. De werkvlakken met de rubbercoating zorgen voor goed vasthouden van de kookpot. Geschikt voor de vaatwasser.

RHP-M1 — speciale vorm voor het maken van ham
Deze speciale vorm is bestemd voor het bereiden van ham, rollades en andere lekkernijen van vlees, gevogelte of vis met de toevoeging van verschillende kruiden en vullingen. U kunt deze speciale vorm gebruiken in de multicooker, oven of aerogrill of gewoon in een kookpan met een geschikte inhoud voor het bereiden op het fornuis.

RAM-FB1 — frituurmand
De frituurmand wordt gebruikt om verschillende etenswaren in hete of kokende olie (frituur) te bakken. Is gemaakt van roestvrij staal, heeft een afneembaar handvat en een haak om deze aan de kookpot te bevestigen tijdens het afgieten van olie na het frituren. De frituurmand is geschikt voor alle kookpotten met inhoud van 3 liter. De frituurmand kan ook met multicookers van andere merken worden gebruikt. Geschikt voor de vaatwasser.

RAM-G1 — set van yoghurt potjes met de datumaanduiding op het deksel (4 st.)
De potjes zijn bestemd om verschillende soorten yoghurt erin te maken (zie Speciale functies). De potjes hebben een datumaanduiding, waardoor de vervaldatum van het product gecontroleerd kan worden. De potjes kunnen ook met multicookers van andere merken worden gebruikt.

RB-C502 — kookpot met keramische ANATO® coating (Korea)
Inhoud: 5 liter. Deze kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen en uitstekende anti-aanbak en warmtegeleidende eigenschappen, waardoor het gerecht niet aan de oppervlakte aanbakt en gelijkmatig gedurende het hele kookproces wordt gebakt en gestoofd. Deze kookpot is speciaal ontworpen om het proces van bakken, braden en koken van melkpap te verbeteren. U kunt de kookpot apart van de miltiCooker gebruiken om de producten erin te bewaren en gerechten in de oven te bereiden. Geschikt voor de vaatwasser.

RB-S500 — stalen kookpot
Inhoud: 5 liter. De kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen. Het is aanbevolen voor bereiding van verschillende soepen, compoten, jam en confiture. De kookpot is geschikt voor gebruik van blender, mixer en andere keukenapparatuur tijdens het bereiden van groenten en vruchtenpuree en roomsoepen. Het is niet aanbevolen om de kookpot voor het bakken en het bereiden van gebak te gebruiken. Geschikt voor de vaatwasser.

V. REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen! Gebruik een zachte doek en niet-agressieve afwasmiddelen. Wij raden u aan het toestel meteen na gebruik te reinigen.

Vóór het eerste gebruik of voor de verwijdering van geuren na het koken wordt het aanbevolen om een halve citroen in het "STEAM-FISH" programma gedurende 15 minuten te stomen.

STOP *HET IS VERBODEN om harde sponjes of schuursponsjes, reinigingsmiddelen die schuurdeeltjes bevatten en chemisch agressieve middelen voor de reiniging te gebruiken.*

Reinig de behuizing van het toestel zo vaak als het nodig is.

De kookpot moet na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen veeg de buitenkant van de kookpot droog met een droge doek.

Het aluminium binnendeksel en de stoomklep moeten na elk gebruik van het toestel worden gereinigd.

Het binnendeksel wordt als volgt gereinigd:

1. Open het deksel van de multicooker.
2. Druk op de twee kunststof bevestigingclipsen geplaatst aan de binnenkant van het deksel tegelijkertijd naar het midden.
3. Zonder veel kracht te gebruiken trek het aluminium deksel een beetje naar u toe en naar beneden totdat het van het hoofddeksel loskomt.
4. Veeg de oppervlakken van de beide deksels schoon met een vochtige doek of tissue. Was het verwijderde deksel indien nodig onder stromend water en gebruik daarvoor een afwasmiddel. Het reinigen in de vaatwasser is niet gewenst.
5. Plaats het aluminium deksel in de sleuven, lijnt het uit met het hoofddeksel en druk zachtjes op de bevestigingclipsen tot het deksel op zijn plaats klikt. Het binnendeksel moet stevig vastzitten.

De verwijderbare stoomklep is op het bovendeksel van het toestel geïnstalleerd. De klep wordt als volgt gereinigd:

1. Verwijder voorzichtig het deksel van de stoomklep door het aan de nok omhoog en naar u toe te trekken.
2. Draai de bevestigingsclip geplaatst aan de onderkant van de klep tegen de klok in (in de richting van ***<open>***) zover als het kan en verwijder het.
3. Verwijder voorzichtig de rubberen afdichting uit de bevestigingsclip. Reinig alle delen van de klep volgens de reinigingsvoorschriften.

STOP *Let op! Het is verboden om de rubberen afdichting te verdraaien en uit te rekken om de vervorming daarvan te voorkomen.*

4. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats de rubberen afdichting weer in de bevestigingsclip, lijnt de sleuven van de bevestigingsclip met de nokken aan de binnenkant van de klep en draai de bevestigingsclip met de klok mee (in de richting ***<close>***). Plaats de stoomklep in de opening op het deksel van het toestel, zodat de nok in de tegenovergestelde richting dan het display kijkt.

Tijdens het koken kan het condensaat worden gevormd dat in dit model wordt verzameld in een speciaal gootje in de behuizing van het toestel rondom de kookpot. U kunt het condensaat makkelijk met een keukendoek verwijderen.

VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan

In dit deel zijn de veelvoorkomende fouten opgesomd die bij het bereiden van gerechten in de multicooker worden gemaakt, worden de mogelijke oorzaken daarvan bekeken en de oplossingen aangeboden.

HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. • Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. • Zorg ervoor dat er in de werkkamer van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.
• Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. • De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. • U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). • Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.	• Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. • Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.	Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.
Bij het bakken: • U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan. • Overtollige vocht in de kookpot.	• Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. • Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept.
	Sluit niet het deksel van de multicooker, indient het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.
Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad	Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar): Tijdens het laten rijzen plakte het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerklep.	Doe minder deeg in de kookpot.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar): U hebt te veel deeg in de kookpot gedaan.	Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).	Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productielocatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund *(zie meer info op pagina 21)*.
• De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). • De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.	• Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. • Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.

HET GERECHT BAKT AAN

• De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. • De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.
Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijkanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).

HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5–7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

GEBAK IS TE NAT

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sappige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multicooker laten staan.	Haal de gebak uit de multicooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multicooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneed.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multicooker.	

In sommige modellen van de REDMOND multicookers wordt in het "STEW" en "SOUP" programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multicooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

Aanbevolen stoomtijd van verschillende etenswaren

#	Product	Gewicht, g (aantal)	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkenshaas / ossenhaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamshaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kipfilet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Vleesballetjes / gehaktballen	180 (6 st.)/450 (3 st.)	500	10/15
5	Vis (filet)	500	500	10
6	Garnalen voor salade (geschild, gekookt en bevroren)	500	500	5
7	Aardappelen (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Wortel (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rode biet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 uur 20 min
10	Groenten (vers bevroren)	500	500	15
11	Gestoomde ei	3 st.	500	10

Houdt er rekening mee dat deze aanbevelingen van algemene aard zijn. De werkelijke stoomtijd kan van de aanbevolen waarden verschillen afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

Aanbevelingen voor het gebruik van temperatuurmodi in het "MULTIKOK" programma ("MULTI-COOK")

Werktemperatuur	Aanbevelingen voor gebruik (zie ook het kookboek)
40	Yoghurt maken, deeg laten rijzen
60	Pasteuriseren, groene thee maken, babyvoeding bereiden
80	Kwark, glühwein maken
100	Meringue bakken, confiture maken
120	Eisbein bereiden, vlees stoven
140	Roken, roosteren van bereide gerechten om deze knapperig te maken
160	Frietjes maken

Overzichtstabel kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Aanbevelingen voor gebruik	Temperatuur, °C	Standaard ingesteld kooktijd	Bereik van de kooktijd / instelstap	Uitgestelde start, uren	Wachten op het komen op werktemperatuur	Functie automatisch warm houden
STEAM	Stomen van groenten	115–120	10 min	5 min – 1 uur / 1 min	24	+	+
	Stomen van vlees		40 min				
	Stomen van vis		15 min				
FRY	Bakken van groenten	150–155	10 min	5 min – 1 uur / 1 min	–	+	+
	Bakken van vlees		40 min				
	Bakken van vis		15 min				
STEW	Stoven van vlees, bereiden van aspic en gerechten die warme bereiding gedurende lange tijd nodig hebben	90	1 uur	10 min – 12 uur / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Bereiden van verschillende gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker handmatig ingestelde temperatuur en tijd	Bereiden van groenten	Bereik van 40 tot 160, in stappen van 20°C	15 min	5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 12 uur /5 min	24	+	+
		Bereiden van vis		20 min				
		Bereiden van vlees		40 min				
PASTA	• Bereiden van pasta etc. • Koken van worstjes en eieren.		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Bereiden van rijst, boekweit en gekookte pap van graankorrels		110	25 min	5 min – 1,5 uur / 1 min	24	–	+
COOK	Bereiden van pilav		120–125	1 uur	30 min – 2 uur / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Bereiden van melkpap. Koken van groenten.		90	10 min	5 min – 1,5 uur / 1 min	24	–	+
SOUP	Wordt aanbevolen voor de bereiding van verschillende soepen		90	1 uur	10 min – 8 uur / 5 min	24	–	+
CAKE	Wordt aanbevolen voor het bereden van gebak (koeken, biscuiten, taarten), verschillende ovenschotels en souffle		110–122	1 uur	30 min – 4 uur / 5 min	24	–	+

VII. PROBLEMEN OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

Foutmelding op het display	Mogelijke storingen	Storing verhelpen
E1 – E3	Systeemfout, de besturingsprintplaat of het verwarmingselement kan kapot geraakt zijn.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Sluit goed het deksel, sluit de stroom weer aan. Indien na het weer inschakelen het probleem zich blijft voordoen, neem contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld.	Geen stroom van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
Het gerecht wordt te lang bereid.	Stroomuitvallen van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement	Verwijder het vreemde voorwerp.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Het verwarmingselement is vervuild.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieke en teflon coating, afdichtingen etc.).

De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

De verpakking, de gebruiksaanwijzing en het toestel zelf moeten worden verwijderd in overeenstemming met het lokale recycling programma. Gooi dergelijke producten niet samen met uw gewone, huishoudelijke afval weg.

CONTENUTO

I. PRIMA DI NIZIO D'USO 24
II. L'ESERCIZIO DI MULTICOTTURA 25
III. LE POSSIBILITA' ULTERIORI 26
IV. GLI ACCESSORI ULTERIORI 26
V. LA PULITURA E LA CURA DELL'APPARECCHIO 26
VI. LE RACCOMANDAZIONI DI COTTURA 27
VII. PRIMA DI RIVOLGERSI PRESSO IL SERVICE-CENTRO 28
VIII. GLI OBBLIGHI DI GARANZIA 28

Le caratteristiche tecniche

Modello	RMC-M4502E
Potenzialita'	860 Wt
Tensione	220–240 V, 50 Hz
Volume del vaso	5 l
Rivestimento del vaso	antiaderente DAIKIN® (Giappone)
Valvola a vapore	staccabile
LCD-Display	monocromo
Memoria independente da energia elettrica	c'e'
3D-riscaldamento	c'e'

I programmi

1. STEAM-VEGETABLES (VEGETALI A VAPORE)
2. STEAM-FISH (PESCE A VAPORE)
3. STEAM-MEAT (CARNE A VAPORE)
4. FRY-VEGETABLES (BOLLITURA DI VEGETALI)
5. FRY-FISH (BOLLITURA DI PESCE)
6. FRY-MEAT (BOLLITURA DI CARNE)
7. STEW (BRASATURA)
8. QUICK COOK (COTTURA ESPRESSA)
9. COOK (COTTURA IN ACQUA BOLLENTE)
10. COOK-OATMEAL (COTTURA DI PAPPA AL LATTE)
11. PASTA
12. SOUP (MINESTRE)
13. CAKE (PRODOTTI DA FORNO)
14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Le funzioni

Autoriscaldamento	entro 24 ore
Riscaldamento del piatto	c'e', entro 24 ore
Start rinviato	c'e', entro 24 ore, 2 timers

Il completamento

Multicottura con il vaso installato dentro	1 pezzo
Contenitore per cottura a vapore	1 pezzo
Cestello per frittura in friture	1 pezzo
Pinza per il vaso	1 pezzo
Bicchiere graduato	1 pezzo
Cucchiaia	1 pezzo
Cucchiaio piano	1 pezzo
Supporto per cucchiaia / cucchiaio	1 pezzo
Cavo elettrico	1 pezzo
Libro "120 ricette"	1 pezzo
Manuale d'uso	1 pezzo
Libretto di servizio	1 pezzo

Il produttore ha il diritto di versare le modifiche in design, completamento ed anche in caratteristiche tecniche del prodotto in corso di perfezionamento della sua produzione senza avviso ulteriore di queste modifiche.

La costruzione di multicottura RMC-M4502E A1

1. Coperchio con la valvola a vapore staccabile
2. Coperchio interno alluminico
3. Vaso staccabile RB-A503
4. Pannello di comando con LCD-display
5. Cucchiaio piano
6. Bicchiere graduato
7. Contenitore per cottura a vapore
8. Cucchiaia
9. Cestello per frittura
10. Cavo elettrico
11. Pinza per l'estrazione del vaso
12. Supporto per cucchiaia / cucchiaio

Significazione di pulsanti A2

1. "Cooking time" ("Tempo di cottura") — l'impostazione di valori di ore e minuti in stabilimento dell'ora corrente, del tempo di cottura e del tempo di start rinviato
2. "Hour/Min" ("Ore/Minuti") —il passaggio in regime di impostazione di orologio; la scelta "ore"/"minuti" in regime di stabilimento dell'ora corrente, del tempo di start rinviato e del tempo di cottura
3. "Preset" ("Partenza ritardata") — il passaggio in regimi di impostazione di orologio e del start rinviato; la scelta di timer di start rinviato
4. "Keep warm / Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") — il disinserimento di funzione di mantenimento di temperatura di piatti pronti; l'accensione ed il disinserimento di regime di riscaldamento; la cancellazione di tutti programmi ed impostazioni, escluso le impostazioni dell'ora corrente
5. "Menu" — la scelta di programma di cottura
6. "Cooking mode" ("Tipo di cottura") — la scelta di subprogramma in programma "COOK"
7. "Product" ("Tipo di prodotto") — la scelta del tipo di prodotto in programmi "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") — la modifica di temperatura di cottura in programma "MULTI-COOK"
9. "Start" — l'accensione di regime di cottura stabilito

La costruzione di display A3

A. L'indicatore di programma di cottura prescelto
B. L'indicatore dell'ora corrente
C. L'indicatore del tempo di cottura
D. L'indicatore di timer (1 oppure 2) di start riviato
E. L'indicatore di tipo di prodotto in programmi "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. L'indicatore di subprogrammi in programma "COOK"
G. L'indicatore di temperatura di cottura in programma "MULTI-COOK"

I. PRIMA DI NIZIO D'USO

Prima di iniziare l'uso di prodotto presente La chiediamo cortesemente di leggere attentamente il manuale di suo uso e conservarlo in qualita' di vademecum. L'uso corretto di apparecchio prolunga notevolmente la durata di suo esercizio.

Le misure di sicurezza

⚠ *Il produttore non ha responsabilita' di danni che hanno luogo a causa di inosservanza delle rechieste di prevenzione infortuni e delle regole di esercizio del prodotto.*

- L'apparecchio e' destinato solo per uso domestico. Industriale oppure altro uso dell'apparecchio e' la violazione delle regole di esercizio corretto del prodotto.
- Prima di allaccio dell'apparecchio alla rete elettrica e' necessario verificare che la sua tensione e' coincedente a tensione nominale del prodotto (vedi le caratteristiche tecniche oppure la tavoletta di produttore su prodotto).
- Serve utilizzare la prolunga ch'e' conveniente a potenza consumata dell'apparecchio – il disaccordo dei parametri puo' provocare il corto-circuito oppure l'infiammazione del cavo.
- Serve allacciare l'apparecchio solo a prese che hanno la messa a terra — e' la richiesta obbligatoria di protezione da elettrocuzione. Usando la prolunga e' necessario assicurarsi che esso anche ha la messa a terra.

STOP *ATTENZIONE! Durante lo funzionamento dell'apparecchio il suo corpo, vaso e le parti metalliche si riscaldano! Fa attenzione! Utilizza le manopole di cucina. Per evitare la scottatura da vapore caldo non si inclina sopra apparecchio in momento di apertura di coperchio.*

- Disinnesta l'apparecchio da presa dopo uso ed anche durante la sua pulizia o lo spostamento. Estragga il cavo elettrico con i mani secchi, tenendolo a spina, ma non a cavo.
- Non mettere il cavo elettrico in vano porta oppure vicino a fonte del calore. Guarda che il cavo elettrico non e' storto e non e' piegato, non si tocca gli oggetti affilati, angoli e bordi di mobili.

STOP *Ricorda: il danno fortuito del cavo di alimentazione elettrica puo' provocare i danni che non corispondono a condizioni di garanzia ed anche l'elettrocuzione. Il cavo elettrico danneggiato deve essere sostituito immediatamente presso il sevice-centro.*

- Non posa l'apparecchio a superficie morbida, non lo copra durante il suo funzionamento — questo si puo' provocare il surriscaldamento e la rottura dell'apparecchio.
- E' vietato l'esercizio dell'apparecchio ad aria aperta — la penetrazione di umidita' e di oggetti estranei dentro il corpo di apparecchio puo' provocare i danni seri.
- Prima di pulizia dell'apparecchio verifica ch'e' disinnestato da presa e si e' raffreddato completamente. Seguire severamente le istruzioni di pulizia dell'apparecchio *(pag. 26)*.

STOP *E' VIETATO tuffare il corpo di apparecchio in acqua oppure collocarlo sotto corrente d'acqua!*

- Il prodotto non e' destinato per uso da bambini, da persone senza le conoscenze e l'esperienza adeguate ed anche da persone con le capacita' fisiche, sensoriali, intellettuali limitate, se non stanno sotto la vigilanza delle persone responsabili di loro sicurezza. Non lasciate i bambini senza la vigilanza vicino ad apparecchio messo in funzione.
- E' vietata la riparazione da proprie forze oppure il versamento delle modifiche in sua costruzione. I tutti lavori di servizio e di riparazione devono essere effettuati presso il service-centro autorizzato. Il lavoro eseguito a modo non professionale puo' provocare la rottura dell'apparecchio, le traume ed i danni di beni.

Prima di inizio di esercizio

Accuratamente sballa il prodotto e prendalo dalla scatola, cancella i tutti materiali di imballo e le etichette pubblicitarie, escluso l'etichetta con il numero di identificazione.

L'assenza del numero di identificazione su prodotto La priva automaticamente del diritto di suo servizio di garanzia.

Strofina il corpo di apparecchio a mezzo di panno umido. Lava il vaso in acqua tiepida insaponata. Prosciuga accuratamente. Durante primo uso puo' essere un odore estraneo che non significa il difetto dell'apparecchio. In questo caso serve effettuare la pulizia dell'apparecchio *(pag. 26)*.

⚠ *Attenzione! E' vietato l'uso dell'apparecchio in caso di diverse rotture.*

II. L'ESERCIZIO DI MULTICOTTURA

Prima di prima messa in funzione

Colloca l'apparecchio su superficie solida piana orizzontale in tale modo che il vapore caldo, il quale esce da valvola a vapore, non passa a carta da parati, rivestimenti decorativi, apparecchi elettronici ed altri oggetti che possono essere danneggiati da umidita' e temperatura elevate.

Prima di cottura verifica che le parti esterne e quelle visibili interne di multicottura non hanno i difetti e le rotture. Tra il vaso ed elemento riscaldante non devono essere gli oggetti estranei.

Impostazione di orologio

1. Allaccia l'apparecchio alla rete elettrice. Prema e tenga premuto il pulsante "Preset", finche' su display iniziera' a lampeggiare l'indicatore dei minuti dell'ora corrente.
2. Premendo il pulsante "Cooking time" imposta il valore di minuti (il passo di impostazione — 1 minuto) (per il cambiamento del tempo accelarato tenga premuto il pulsante).
3. Prema il pulsante "Hour/Min", inizia a lampeggiare l'indicatore di orologio. A mezzo di pulsante "Cooking time" imposta il valore di ore (per il cambiamento del tempo accelarato tenga premuto il pulsante).
4. A fine di impostazione prema il pulsante "Keep warm / Cancel" oppure attenda qualche secondo. L'indicatore di orologio ferma lampeggiare, le impostazioni stabilite verranno conservate a memoria dell'apparecchio.

L'impostazione del tempo di cottura

In multicottura REDMOND RMC-M4502E si puo' indipendentemente stabilire il tempo di cottura per ogni programma. Il passo di modificazione ed il diapason di tempo stabilito dipendono da programma di cottura scelto.

1. Dopo la scelta di programma di cottura prema il pulsante "Hour/Min", inzia a lampeggiare l'indicatore di minuti. Premendo il pulsante "Cooking time" cambia il valore di minuti (per il cambiamento del tempo accelarato tenga premuto il pulsante).
2. Prema il pulsante "Hour/Min", inzia a lampeggiare l'indicatore di ore. Premendo il pulsante "Cooking time" cambia il valore di ore (per il cambiamento del tempo accelarato tenga premuto il pulsante).
3. In caso di necessita' di impostare il tempo di cottura meno di un ora prema in regime di impostazione di ore il pulsante "Cooking time" finche' la scomparsa da display d'indicatore di ore. Prema il pulsante "Hour/Min", inzia a lampeggiare l'indicatore di minuti. Premendo il pulsante "Cooking time" imposta il valore di minuti.
4. Per cancellare le impostazioni fatte prema su pulsante "Keep warm / Cancel". In caso di necessita' imposta il tutto programma di cottura ancora una volta.

IMPORTANTE! In caso di impostazione manuale del tempo di cottura considera il diapason possibile di impostazioni ed il passo di impostazione previsto da programma di cottura prescelto prima, in corrispondenza con la tabella di impostazioni di produttore (pag. 28).

Per Suo comfort il diapason di tempo stabilito in programmi di cottura si inizia da valori minimali. Questo permetta prolungare un po' il tempo di funzionamento del programma, se il piatto non e' pronto dopo il tempo essenziale.

La multicottura e' attrezzata da memoria indipendente da energia elettrica. In caso di interruzione temporale di energia elettrica le tutte impostazioni stabilite, incluso le impostazioni di start rinviato, si conservano.

Preset Function (la funzione "Start rinviato")

La funzione permetta di stabilire l'orario preciso, quando deve essere eseguito il programma di cottura automatico. Rinviare il processo di cottura si puo' in diapason da 10 minuti entro 24 ore con passo di impostazione 10 minuti. L'apparecchio e' attrezzato da due timer indipendenti che permettono memorizzare l'ora, a quale piu' spesso si prepara il cibo.

Per fare l'impostazione del timer:

1. Scelga il programma automatico, in caso di necessita' cambia il tempo di cottura stabilito in default.
2. Prema il pulsante "Preset" per scegliere la cella di memoria ***PRESET1*** oppure ***PRESET2***.
3. Prema il pulsante "Hour/Min" per accendere il regime di impostazione di orologio su timer, l'indicatore di orologio inizia a lampeggiare.
4. A mezzo del pulsante "Cooking time" installa il valore di ore (il passo di impostazione — 1 ora). Prema il pulsante "Hour/Min", inizia a lampeggiare l'indicatore di minuti. A mezzo del pulsante "Cooking time" installa il valore di minuti (il passo di impostazione — 10 minuti).
5. A fine di impostazione di ora prema "Start". Gli indicatori di pulsanti "Start", "Keep warm / Cancel" e "Preset" si accendono. Su display verra' visualizzata l'ora, quando il piatto verra' pronto.

L'uso della funzione "Preset" e' disponibile per tutti programmi, escluso i programmi "FRY" e "PASTA".

Stabilendo il tempo in funzione "Preset" e' necessario tener conto che il conteggio del tempo in alcini programmi si inizia solo dopo l'entrata dell'apparecchio in temperatura di lavoro stabilita.

Non si raccomanda di riviare il start di programma per il tempo lungo, se in composizione di piatto ci sono i prodotti deperibili.

Keep warm Function (la funzione di mantenimento di temperatura di piatti pronti – autoriscaldamento)

Si accende automaticamente subito dopo il fine di funzionamento di programma di cottura e puo' mantenere la temperatura di piatto pronto in limiti 70–75°C durante 24 ore. Quando l'autoriscaldamento funziona, luce l'indicatore del pulsante "Keep warm / Cancel", su display si visualizza il diretto conteggio del tempo di funzionamento in regime presente.

Per spendere l'autoriscaldamento prema il pulsante "Keep warm / Cancel" e l'indicatore di pulsante verra' spento.

Reheat Function (la funzione di riscaldamento dei piatti)

La multicottura REDMOND RMC-M4502E puo' essere utilizzata per il riscaldamento di piatti freddi.

1. Versa i prodotti in vaso, lo installa in corpo di multicottura.
2. Chiuda il coperchio, allaccia l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Prema e tenga premuto alcuni secondi il pulsante "Keep warm / Cancel" fino a segnale acustico. Si accendono l'indicatore relativo su display e l'indicatore del pulsante. Il timer inizia il conteggio del tempo di riscaldamento.
4. L'apparecchio riscaldera' il piatto entro 70–75°C e lo mantenera' in stato caldo durante 24 ore. Per fermare il riscaldamento prema e tenga premuto il pulsante "Keep warm / Cancel", finche' non verra' spento l'indicatore del pulsante.

Nonostante che la multicottura puo' mantenere il prodotto in stato riscaldato entro 24 ore, non si raccomanda lasciare il piatto riscaldato piu' di due-tre ore, siccome in alcuni casi questo puo' provocare il cambiamento di qualità saporifere.

L'ordine generale di uso dei programmi automatici

1. Prepara (misura) gli ingredienti necessari.
2. Versa gli ingredienti in vaso di multicottura in conformita' a programma di cottura e lo installa in corpo di apparecchio. Verifica che i tutti ingredienti, incluso il liquido, stanno sotto il segno massimale su superficie interna di vaso. Si assicura che il vaso e' installato a livello e si contatta bene con elemento riscaldante.
3. Chiuda il coperchio di multicottura fino a buffetto. Allaccia l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premendo il pulsante "Menu" scelga il programma di cottura necessario (su display si accendera' l'indicatore relativo del programma).
5. Se in programma e' prevista la scelta del prodotto, scelga il subprogramma relativo a mezzo di pulsanti "Product" (per i programmi "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") oppure "Cooking mode" (per il programma "COOK"). Per ogni subprogramma e' stabilito il proprio valore del tempo di cottura in default che si vizualizza su display dell'apparecchio.
6. Lei puo' modificare il valore del tempo stabilito in default.
   In caso di necessita' imposta il tempo di start rinviato. La funzione "Preset" non e' disponibile in uso di programmi "FRY" e "PASTA".
7. Per messa in funzione del programma di cottura prema il pulsante "Start". Si accendera' l'indicatore di pulsante "Start". Si inizia l'esecuzione di programma ed il conto alla rovescia di tempo di cottura. In programma "STEAM" il conto alla rovescia si inizia dopo la bollita d'acqua e lo raggiungimento di densita' sufficiente del vapore in vaso; in programmi "MULTI-COOK", "FRY"— dopo l'entrata dell'apparecchio in regime di lavoro; in programma "PASTA" — dopo la bollita d'acqua, la posa dei prodotti e la ripetuta pressione di pulsante "Start".
8. Di fine d'esecuzione di programma Le fa sapere il segnale acustico. Poi' l'apparecchio passa in regime di autoriscaldamento (si accende l'indicatore del pulsante "Keep warm / Cancel").
9. Per cancellare il programma impostato, interrompere il processo di cottura oppure l'autoriscaldamento, prema il pulsante "Keep warm / Cancel".

Per ottenimento di risultato qualitativo Le offriamo di usare le ricette di cottura dei piatti da libro allegato a multicottura RMC-M4502E "120 ricette", elaborato specialmente per questo modello.

Se, secondo Suo opinione, Lei non ha riuscito ad ottenere il risultato desiderabile in programmi automatici soliti, Lei puo' utilizzare il programma universale "MULTI-COOK" con il diapason allargato di impostazioni manuali che apre le grandi possibilita' per i Suoi esperimenti culinari.

Il programma "MULTI-COOK"

Il presente programma e' destinato per la preparazione di quasi tutti piatti secondo i parametri di temperatura e del tempo di cottura stabiliti da utilizzatore. Grazie a programma "MULTI-COOK" la multicottura puo' sostituire alcuni apparecchi di cucina e permetta di preparare il piatto di praticamente ogni ricetta Le interessata letta in libro culinario antico oppure presa da Internet. E' realizzata la possibilita› di scelta di tempo di cottura in default (ortaggi, pesce, carne).
Il tempo di cottura in default dipende da tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" ("ORTAGGI") — 15 minuti, "FISH" ("PESCE") — 20 minuti, "MEAT" ("CARNE")— 40 minuti. Il tempo di cottura in default — 160°C.
Il diapason di regolazione manuale e' 5 minuti — 12 ore con il passo di cambiamento: 1 minuto — per intervallo entro 1 ora; 5 minuti — per intervallo da 1 fino a 12 ore.

Il diapason di regolazione manuale di temperatura (si cambia da pressione del pulsante "Temperature") 40°C — 160°C con il passo di cambiamento 20°C.

In programma "MULTI-COOK" e' possibile la cottura di multiplita' di diversi piatti. Utilizza il libro "120 ricette" da nostri cuoci professionali oppure la tabella speciale di temperature raccomandate per la cottura di diversi piatti e prodotti (pag. 28).

Il programma "STEAM"

Si raccomanda per la cottura a vapore di ortaggi, carne, pesce, piatti dietetici e vegetariani, piatti di menu per i bambini. In default in programma il tempo di cottura e' 15 minuti. Il tempo di cottura in default dipende da tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" ("ORTAGGI") — 10 minuti, "FISH" ("PESCE") — 15 minuti, "MEAT" ("CARNE") — 40 minuti. E' possibile l'impostazione di diapason del tempo di cottura in da 5 minuti fino a 1 ora con passo di impostazione 1 minuto.

Per la cottura in questo programma utilizza il contenitore speciale (c'e' in completo):

1. Versa in vaso 600–1000 ml d'acqua. Installa in vaso il contenitore per la cottura a vapore.
2. Misura e prepara i prodotti secondo la ricetta, li colloca uniformemente in contenitore ed installa il vaso in corpo di apparecchio. Verifica che il vaso ha il contatto stretto con elemento riscaldante.
3. Segua ad indicazioni di punti 3–9 di sezione "Ordine generale di uso dei programmi automatici" *(pag. 25)*.

Il programma "FRY"
Si raccomanda per la frittura di ortaggi, carne, pesce, prodotti del mare, prodotto semilavorati e etc. Il tempo di cottura in default dipende da tipo di prodotto scelto: "VEGETABLES" ("ORTAGGI") — 10 minuti, "FISH" ("PESCE") — 15 minuti, "MEAT" ("CARNE") — 40 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 5 minuti fino a 1 ora con passo di impostazione 1 minuto. Si puo' friggere i prodotti con il coperchio dell'apparecchio aperto.

Programma "STEW"
Si raccomanda per la stufatura di ortaggi, carne, pesce, prodotti del mare ed anche per la preparazione di gelatina e di altri piatti che richiedono lungo tempo di cottura. In default in programma il tempo di cottura e' 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 10 minuti fino a 12 ore con passo di impostazione 5 minuti.

Programma "COOK"
Si raccomanda per la cottura di riso, di grano saraceno e di pappe frolle da grani mondati. Il tempo di cottura in default dipende da subprogramma scelto ("QUICK COOK" — 25 minuti, "COOK" — 1 ora, "OATMEAL" — 10 minuti). E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 5 minuti fino a 1ora 30 minuti con passo di impostazione 1 minuto ("QUICK COOK", "OATMEAL") e da 30 minuti fino a 2 ore con passo di impostazione 5 minuti ("COOK").

In caso di cottura di papa a latte usa il latte pasterizzato con il tasso di grasso basso. Per evitare l'evaporazione di latte ed ottenere il risultato necessario si raccomanda prima di cottura eseguire le azioni seguenti:

- Lavare accuratamente i tutti grani mondati (riso, grano saraceno, miglio e etc), finche' l'acqua non sara' pulita;
- Prima di preparazione ungere il vaso di multicottura da burro;
- Rispettare severamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo le indicazioni da libro di ricette; ridurre oppure aumentare la quantita' di ingredienti severamente in proporzione;
- In caso d'uso di latte intero annacquarlo da acqua potabile in proporzione 1:1.

Le proprieta' di latte e di grani mondati, in dipendenza di locale d'origine e di produttore, possono distinguersi che fa influenza su risultati di cottura.

Se il risultato desiderabile in programma "COOK" non e' stato ottenuto, utilizza il programma universale "MULTI-COOK". La temperatura ottimale di cottura di papa a latte e' 100°C. La quantita' di ingredienti ed il tempo di cottura imposta in corrispondenza a ricetta.

Programma "PASTA"
Si raccomanda per la cottura di pasta e etc, la cottura di uovi e salsiccie. In default in programma il tempo di cottura e' 8 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 2 fino a 20 minuti con passo di impostazione 1 minuto. Dopo la messa in funzione di programma aspetta il segnale acustico che sta informando di raggiungimento di acqua bollente, posa gli ingredienti, chiuda il coperchio e prema il pulsante "Start". Dopo di questo si iniziera' il conto alla rovescia del tempo di cottura. La funzione "Time delay" in questo programma non e' disponibile.

In caso di cottura di diversi piatti (per esempio, di pasta e etc) si forma la schiuma. Per evitare che la schiuma cola fuori di vaso si puo' cucinare con il coperchio aperto.

Programma "SOUP"
Si raccomanda per la cottura di diversi primi piatti, ma anche per le frutte cotte con sciroppo e diversi bevande. In default in programma il tempo di cottura e' 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 10 minuti fino a 8 ore con passo di impostazione 5 minuti.

Programma "CAKE"
Si raccomanda per la panificazione (cake, biscotti, pasticci). In default in programma il tempo di cottura e' 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura in diapason da 30 minuti fino a 4 ore con passo di impostazione 5 minuti.

III. LE POSSIBILITA' ULTERIORI

- La fase di riposo della pasta
- La panificazione del pane
- La preparazione fondue
- La preparazione di yogourt
- La frittura in friture
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La pasterizzazione di prodotti liquidi
- La sterilizzazione di vasellame e di oggetti di igiene personale

IV. GLI ACCESSORI ULTERIORI

Gli accessori ulteriori per la multicottura su puo' acquistare separatamente. Con le domande di loro assortimento, acquisto e compatibilità con modello di Suo apparecchio e' necessario rivolgersi a dealer autorizzato in Suo paese.

RAM-CL1 — la pinza universal per vaso
E' destinata per estrazione comoda del vaso da miltocottura. E' idonea per i vasi di volume da 1 fino a 6 litri. E' possibile l'utilizzazione per le multicotture di altri brands. E' fatta da acciaio. Grazie a superficie di lavoro gommate forniscono la presa sicura del vaso. Si puo' lavare in lavastoviglie.

RHP-M1 — accessorio per la cottura di prosciutto
E' destinato per la cottura di prosciutto, polpettone ed altre stuzzicheria da carne, uccello oppure pesce con aggiunta di diversi spezie e riempitivi. Questo accessorio Lei puo' utilizzare in multicottura, in forno, in aerogrill oppure semplicemente in pentola di volume relativo su fornello.

RAM-FB1 — il cestello di frittura in friture
Si utilizza per la preparazione di diversi prodotti in olio molto riscaldato oppure bollente (friture). E' fatta da inox, ha la maniglia staccabile ed il gancio per il fissaggio in vaso per facilitare il travaso di olio eccedente dopo la preparazione. E' idonea per ogni vaso di volume da 3 litri. E' possibile l'utilizzazione per le multicotture di altri brands. Si puo' lavare in lavastoviglie.

RAM-G1 — il set di scatolette per yogourt con i segni su coperchio (4 pezzi)
E' destinato per la cottura di diversi yogourts (vedi le possibilita' ulteriori). Le scatolette hanno i segni di data che permettono controllare la data di scadenza. E' possibile l'utilizzazione per le multicotture di altri brands.

RB-C502 — il vaso con il rivestimento in ceramica di marchio ANATO® (Korea)
La capacità: 5 litri. Ha la resistenza elevata a danni meccanici, le proprieta' antiaderenti e di conduttivita termica perfette, grazie a che cosa il cibo non si incolla a superficie, si frigge e si stufa uniformemente durante il tutto processo di preparazione. Questo vaso e' elaborato specialmente per il processo piu' qualitativo di panificazione, frittura e di cottura di pappe a latte. E' possibile usare il vaso fuori la multicottura per la conservazione dei prodotti e per la preparazione dei piatti in forno. Si puo' lavare in lavastoviglie .

RB-S500 — il vaso inox
La capacità: 5 litri. Ha la resistenza elevata a danni meccanici Si raccomanda per la preparazione di diversi minestre, frutte cotte con sciroppo, marmellate e conserve di frutta. Si puo' usare in esso blender, mixer ed altri apparecchi di cucina per la prearazione di pure' da ortaggi, frutti e di crema-minestra. Non si raccomanda d'utilizzare per la frittura e per la panificazione. Si puo' lavare in lavastoviglie.

V. LA PULITURA E LA CURA DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'aparecchio verifica ch'e' stato staccato dalla rete elettrica e si e' raffreddato completamente! Utilizza il panno morbido ed i mezzi non abrasivi per il lavaggio di vasellame. Raccomandiamo di effettuare la pulizia dell'apparecchio subito dopo l'uso.

Prima di primo uso oppure per l'eliminazione di odori dopo la cottura raccomandiamo durante 15 minuti trattare dalla meta' di limone in programma "STEAM-FISH".

STOP *E' VIETATO d'usare le spugne con il rivestimento duro oppure abrasivo, i mezzi di pulitura con le sostanze abrasive ed anche altre sostanze aggressive chimiche.*

Il corpo di apparecchio lava in caso di necessita'.
Il vaso serve lavare dopo ogni uso. Si puo' lavare in lavastoviglie. A fine di lavaggio del vaso serve asciugare la sua superficie esterna con la massima asciuttezza.
Il coperchio alluminico interno e la valvola a vapore staccabile serve lavare dopo ogni uso dell'apparecchio.

Per la pulitura di coperchio interno:

1. Apra il coperchio di multicottura.
2. Da parte interna di coperchio prema sincronicamente a centro i due fissatori plastici.
3. Non facendo i sforzi tira di coperchio alluminico interno per se ed in giu' per staccarlo da coperchio essenziale.
4. Strofina le superfici di etrambi coperchi da panno umido oppure da salvietta. In caso di necessita' lava il coperchio staccato sotto il corrente d'acqua ed usa i mezzi per il lavaggio di vasellame. L'uso di lavastoviglie e' indesirabile.
5. Installa il coperchio alluminico in calette, unisca con il coperchio essenziale e prema leggermente su fissatori fino a buffetto. Il coperchio alluminico interno deve essere fissato sicuramente.

La valovola a vapore staccabile e' installata su coperchio superiore dell'apparecchio. Per la pulitura di valvola:

6. Diligentemente apra il coperchio di valvola a vapore, tirandolo per sporgenza in su e per se.
7. Gira antiorario il fissatore su parte inferiore della valvola (in direzione ***<open>***) enro fine e lo stacca.
8. Diligentemente stacca la gomma da fissatore. Lava le tutte parti di valvola seguendo le regole di pulitura.

STOP *Attenzione! Per evitare la deformazione di gomma della valcola e' vietato piegarla e allungarla.*

9. Effettua il montaggio in ordine inverso: installa la gomma a fissatore, unisca le calette di fissatore con le sporgenze su parte interna della valvola e gira il fissatore in senso orario (in direzione ***<close>***). Installa la valvola a vapore in incastro su coperchio dell'apparecchio da sporgenza da display.

Durante la cottura del cibo puo' essere il condensato, il quale in questo modello si accumula in scanalatura speciale su corpo di apparecchio intorno del vaso. Il condensato si puo' eliminare leggermente a mezzo di salvietta di cucina.

VI. LE RACCOMANDAZIONI DI COTTURA

Gli errori in cottura ed i metodi di loro eliminazione

In questa sezione sono riuniti gli errori tipici, i quali si riscontrano durante la cottura del cibo in multicottura, sono presentate le cause eventuali ed i metodi di loro eliminazione.

IL PIATTO SI E' CUCINATO, MA NON A FINO

Le cause eventuali del problema	I metodi di risoluzione
Lei ha scordato chiudere il coperchio di apparecchio oppure l'avete chiuso non bene, a questo motivo la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	• Durante la cottura non apra il coperchio di multicottura senza la necessita'. • Chiuda il coperchio fino a buffetto. Verifica che nulla non ostacola a buona chiusura del coperchio di apparecchio e l'elastico di compensazione su coperchio interno non e' danneggiato.
Il vaso ed elemento riscaldante contattano male, a questo motivo la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	• Il vaso deve essere installato in corpo a livello, collocando bene in fondo ad elemento riscaldante. • Verifica che in camera di lavoro di multicottura non ci sono gli oggetti estranei. Non lascia gli inquinamenti di elemento riscaldante.
• La scelta sfortunata di ingredienti del piatto. Questi ingredienti non vanno bene a cottura a modo prescelto oppure Lei ha scelto il programma di cottura errato . • Gli ingredienti sono tagliati a pezzi troppo grandi, sono violati le proporzioni generali di posa dei prodotti. • Lei ha stabilito (ha contato) erroneamente il tempo di cottura. • La ricetta prescelta non e' adatta a cottura in multicottura presente.	• E' desiderabile utilizzare le ricette verificate (adatte per il modello di apparecchio presente). Utilizza le ricette a quali Lei puo' affidare veramente. • La scelta di ingredienti, il modo come tagliarli, le proporzioni di posa, la scelta di programma e di tempo di cottura devono corrispondere a ricetta prescelta.
In caso di cottura a vapore: in vaso e' troppo poco di acqua per mantenere la densita' sifficiente del vapore.	Versa in vaso l'acqua obbligatoriamente in quantita' raccomandata da ricetta. Se Lei ha dubbi, verifica il livello d'acqua in processo di cottura.
In caso di frittura: • Lei ha versato in vaso troppo tanto di olio vegetale. • Le eccedenze di umidita' in vaso.	• In caso di frittura solita e' sufficiente che l'olio copre il fondo di vaso da livello sottile. • In caso di frittura in friture segua le indicazioni di ricetta relativa. Non chiuda il coperchio di multicottura durante la frittura, se questo non e' scritto in ricetta. I prodotti congelati allo stato naturale prima della frittura e' necessario obbligatoriamente scongelare e scolare l'acqua da loro.
In caso di cottura in acqua bollente: la perdita di brodo in caso di cottura dei prodotti con l'acidita' elevata.	Alcuni prodotti richiedono il trattamento speciale prima la cottura: il lavaggio, la frittura preliminare e etc. Segua le raccomandazione di ricetta prescelta.
In caso di panificazione (la pasta non e' cotta): — Durante la preparazione della panificazione la pasta si e' appiccicata a coperchio interno e ha chiuso la valvola di emissione del vapore .	Metta in vaso la pasta in quantita' di meno.
In caso di panificazione (la pasta non e' cotta): — Lei ha versato in vaso troppo tanto di pasta.	Estragga il pane da vaso, rivolta e riposa in vaso, dopo di questo continua la panificazione fino a prontezza. In futuro per la panificazione metta in vaso la pasta in quantita' di meno.

IL PRODOTTO SI E' STRACOTTO

Lei si e' sbagliato in scelta di tipo del prodotto oppure in prescelta (calcolo) di tempo di preparazione. Troppo piccole dimensioni di ingredienti.	E' necessario utilizzare la ricetta verificata (adatta per il modello presente dell'apparecchio). La scelta di ingredienti, il modo come tagliarli, le proporzioni di posa, la scelta di programma e di tempo di cottura devono corrispondere a raccomandazioni di ricetta.
Dopo la preparazione il piatto pronto troppo lungo tempo stava in autoriscaldamento.	E' indesiderabile l'uso durato di funzione di autoriscaldamento. Se in Suo modello di multicottura e' previsto l'interruzione preliminare di questa funzione, Lei puo' utilizzare questa possibilita'.

IN CASO DI COTTURA IN ACQUA BOLLENTE IL PRODOTTO EVAPORA

In caso di cottura di pappa il latte evapora.	Le qualita' e le proprieta' del latte possono dipendere da locale e da condizioni di sua fabbricazione. Suggeriamo utilizzare solo il latte ultrapastorizzato con tasso di grasso entro 2,5%. In caso di necessita' il latte si puo' annacquare un po da acqua potabile *(piu' dettagliato vedi pag. 26)*.
• Gli ingredienti prima di cottura non sono stati trattati oppure sono statti trattati a modo irregolare (lavati male e etc.) • Non sono rispettate le proporzioni di ingredienti oppure e' scelto erroneamente il tipo di prodotto.	• Si rivolga a ricetta verificata (adatta a modello presente dell'apparecchio). La scelta di ingredienti, il modo di loro trattamento preliminare, le proporzioni di posa devono corrispondere a raccomandazioni di ricetta. • I grani mondati, il carne, il pesce ed i prodotti del mare e' necessario lavare scrupolosamente fino ad acqua pulita.

IL PIATTO BRUCIA

• Il vaso e' stato lavato male dopo la ultima preparazione del cibo. • Il rivestimento antiaderente e' danneggiato.	Prima di iniziare la preparazione di cibo, verifica che il vaso e' stato lavato bene e che il rivestimento antiaderente non ha i difetti.
Il volume totale dei prodotti messi in multicottura e' meno di quello raccomandato da ricetta.	Si rivolga a ricetta verificata (adatta a modello presente dell'apparecchio).
Avete stabilito troppo lungo tempo di cottura.	E' necessario ridurre il tempo di cottura oppure segua a raccomandazioni di ricetta adatta a modello presente dell'apparecchio.
Durante la frittura: Lei ha scordato di aggiungere in vaso l'olio; non ha mescolato oppure ha rivoltato troppo tardi i prodotti preparabili.	In caso di fruttura solita aggiunga in vaso un po' di olio vegetale – l'olio deve coprire il fondo di vaso da livello sottile. Per la frittura uniforma i prodotti in vaso serve mestare oppure rivolgere tra il tempo determinato.
Durante la stufatura: in vaso l'umidita' e' insufficiente.	Aggiunga in vaso piu' di liquido. Durante la cottura non apra il coperchio di multicottura senza la necessita'.
Durante la cottura in acqua bollente: in vaso e' troppo poco di liquido (non sono rispettate le proporzioni di ingredienti).	Rispetta il rapporto giusto di liquido ed ingredienti duri.
Durante la panificazione: Lei non ha unto la superficie interna di vaso da olio prima la preparazione.	Prima di posa della pasta e' necessario ungere il fondo e le parete del vaso da burro oppure da olio vegetale (non serve riempire il vaso d'olio!).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA, IN QUALE E' STATO TAGILATO

Lei ha mestato troppo spesso il prodotto in vaso.	Durante la frittura solita e' necessario mestare il piatto non piu' spesso di ogni 5 – 7 minuti.
Ha stabilito troppo lungo tempo di cottura.	E' necessario ridurre il tempo di cottura oppure segua a raccomandazioni di ricetta adatta a modello presente dell'apparecchio.

LA PANIFICAZIONE PRONTA E' TROPPO UMIDA

Sono stati utilizzati gli ingredienti non idonei che danno le eccedenze di umidita' (ortaggi oppure frutti succosi, le fragile congelate, la panna acida e etc.).	Scelga gli ingedienti in conformita' a ricetta di panificazione. Prova di non scegliere in qualita' di ingedienti i prodotti che contengono troppo tanto di umidita' oppure li utilizza in quantita' minimale.
Lei ha tenuto troppo lungo tempo la panificazione pronta in multicottura chiusa.	E' necessario estrarre la panificazione da multicottura appena pronta. Se e' necessario Lei puo' lasciare il prodotto in multicottura per il termine corto, ma con il autoriscaldamento acceso.

LA PANIFICAZIONE NON SI E' LEVATA

Uovi con zucchero sono stati dimenati male.	Si rivolga a ricetta verificata (adatta a modello presente dell'apparecchio). La scelta di ingredienti, il modo di loro trattamento preliminare, le proporzioni di posa devono corrispondere a raccomandazioni di ricetta.
La pasta stava troppo lungo tempo con il lievito chimico.	
Lei non ha dato una abburattata alla farina oppure ha impastato la farina malamente.	
Ha fatto gli errori in posa di ingredienti.	
La ricetta prescelta non e' adatta per la panificazione in modello presente dell'apparecchio.	

In alcuni modelli di multicottura REDMOND in programmi "STEW" e "SOUP" in caso di mancanza in vaso di liquido si accesa il sistema di protezione da surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si ferma e la multicottura sta in regime di autoriscaldamento.

Il tempo raccomandato di cottura di diversi prodotti a vapore

#	Prodotto	Peso, gr (q-ta')	Quantita' di acqua, ml	Tempo di cottura, minuti
1	Filetto carne di maiale / carne di manzo (da cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filetto agnello (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filetto pollo (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Polpettine / polpette	180 (6 pezzi) / 450 (3 pezzi)	500	10/15
5	Pesce (Filetto)	500	500	10
6	Gamberetti d'insalata (puliti, cotto-congelati)	500	500	5
7	Patata (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Carota (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Barbabietola (cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 ora 20 min
10	Ortaggi (congelati allo stato naturale)	500	500	15
11	Uovo a vapore	3 pezzi	500	10

E' necessario tener conto che sono le raccomandazioni generali. Il tempo reale puo' essere distinto da valori raccomandati in dipendenza da qualita' di prodotto concreto ed anche da proprie Sue preferenze di gusto.

Le raccomandazioni di uso di regime di temperature in programma "MULTI-COOK"

La temperatura di lavoro	Le raccomandazioni di uso (anche vedi il libro di ricette)
40	La cottura di yogourt, La fase di riposo della pasta
60	La pasterizzazione, La cottura del te' verde, di menu' per i bambini
80	La cottura di ricotta, Glühwein
100	La cottura di meringa, conserva di frutta
120	La cottura di prosciutto, La stufatura del carne
140	L'affumicamento, La frittura di piatti pronti per darli la crosticina croccante
160	La preparazione di patata fritta

La tabella riassuntiva di programmi di cottura (impostazioni di produttore)

	Raccomandazioni d'uso		Tempo di cottura di In default	Diapason del tempo di cottura / passo di impostazione	Start rinviato, ora	Tempo di attesa di entrata in regime di lavoro	Autoriscaldamento	Programma
STEAM	La cottura a vapore di ortaggi		115–120	10 minuti	5 minuti – 1 ora / 1 minuto	24	+	+
	La cottura a vapore di carne, manty			40 minuti				
	La cottura a vapore di pesce			15 minuti				
FRY	La frittura di ortaggi		150–155	10 minuti	5 minuti – 1 ora / 1 minuto	–	+	+
	La frittura di carne			40 minuti				
	La frittura di pesce			15 minuti				
STEW	La stufatura di carne, La cottura di gelatino e di piatti che richiedono il trattamento da temperatura durante lungo tempo		90	1 ora	10 minuti – 12 ore / 5 minuto	24	–	+
MULTI-COOK	La cottura di diversi piatti su base di impostazioni di temperatura e del tempo fatte da utilizzatore manualmente	La cottura di ortaggi	Diapason 40–160, passo 20°C	15 minuti	5 minuti – 1 ora / 1 minuto 1 ora – 12 ore /5 minuti	24	+	+
		La cottura di pesce		20 minuti				
		La cottura di carne		40 minuti				
PASTA	La cottura di maccheroni, di pelmeni, di khinkali e etc. La cottura di salsiccie e di uovi		118–120	8 minuti	2 minuti – 20 minuti / 1 minuto	–	+	+
QUICK COOK	La cottura di riso, di grano saraceno e di pappe frolle da grani mondati		110	25 minuti	5 minuti – 1,5 ore / 1 minuto	24	–	+
COOK	La cottura di pilaf		120–125	1 ora	30 minuti – 2 ore / 5 minuti	24	–	+
COOK – OATMEAL	La cottura di pappe a latte. La cottura in acqua bollente di ortaggi		90	10 minuti	5 minuti – 1,5 ore / 1 minuto	24	–	+
SOUP	Si raccomanda per la cottura di diversi primi piatti		90	1 ora	10 minuti – 8 ore / 5 minuti	24	–	+
CAKE	Si raccomanda per la panificazione (cake, biscotti, pasticci), diversi timballi e souffle'		110–122	1 ora	30 minuti – 4 ore / 5 minuti	24	–	+

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI PRESSO IL SERVICE-CENTRO

Le indicazioni di errore su display	Guasti eventuali	Eliminazione di errore
E1 – E3	L'errore di sistema, e' eventuale il guasto di circuito di commando oppure di elemento riscaldante.	Stacca l'apparecchio da rete elettrica, lascia di raffreddarsi. Chiuda bene il coperchio, accenda l'apparecchio in rete elettrica ancora una volta. Se in caso di accensione ripetuta il problema non si e' eliminato, si rivolga in service-centro autorizzato.

Guasto	Causa eventuale	Eliminazione di guasto
Non si accenda.	Non c'e' l'alimentazione da rete elettrica.	Verifica la tensione in rete elettrica.
Il piatto si cucina troppo lungo tempo.	L' irregolarità di alimentazione da rete elettrica.	Verifica la tensione in rete elettrica.
	Tra il vaso ed il elemento riscladante c'e' un oggetto estraneo..	Elimina l'oggetto estraneo.
	Il vaso in corpo di multicottura e' posato non a livello.	Posa il vaso a livello senza la curvatura.
	L'elemento riscladante e' sporcato.	Stacca l'apparecchio da rete elettrica, lascia di raffreddarsi. Pulisca l'elemento riscaldante.

VIII. GLI OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia E' valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se e` stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e` di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

L'imballo, il manuale d'uso ed anche proprio l'apparecchio e' necessario riutilizzare in conformita' a programma locale di lavorazione degli scarti. Non butta via tali prodotti insieme con l'immondizia della vita quotidiana.

TABLE OF CONTENTS

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO 29
II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA 30
III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS 31
IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS 31
V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO 32
VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN 32
VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO 34
VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA 34

Características técnicas

Modelo	RMC-M4502E
Potencia	860 W
Tensión	220–240 V, 50 Hz
Volumen máximo de la taza	5 l
Recubrimiento de la taza	antiadherente DAIKIN® (Japón)
Válvula de vapor	desmontable
Display de cristales líquidos	monocromo
Memoria no volátil	hay
3D-calentamiento	hay

Programas

1. STEAM-VEGETABLES (VERDURAS AL VAPOR)
2. STEAM-FISH (PESCADO AL VAPOR)
3. STEAM-MEAT (CARNE AL VAPOR)
4. FRY-VEGETABLES (ASADO DE LAS VERDURAS)
5. FRY-FISH (ASADO DEL PESCADO)
6. FRY-MEAT (ASADO DE LA CARNE)
7. STEW (GUISADO)
8. QUICK COOK (COCCIÓN RÁPIDA)
9. COOK (COCCIÓN NORMAL)
10. COOK-OATMEAL (COCCIÓN DE LA ARROZ CON LECHE)
11. PASTA (PASTA)
12. SOUP (SOPA)
13. CAKE (HORNEAR)
14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funciones

Autocalentamiento	hasta 24 horas
Calentamiento del plato	hasta 24 horas
Arranque suspenso	hasta 24 horas, 2 temporizadores

Equipo estándar

Multiolla con la taza instalada en el interior	1 pz.
Contenedor para la preparación al vapor	1 pz.
Cesta para asar en la grasa	1 pz.
Pinzas para la taza	1 pz.
Vaso mensurado	1 pz.
Cucharón	1 pz.
Cuchara plana	1 pz.
Soporte para el cucharón/ cuchara	1 pz.
Cordón de alimentación eléctrica	1 pz.
Libro "120 recetas"	1 pz.
Manual de empleo	1 pz.
Libro de servicio	1 pz.

El Fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones.

Estructura de la multiolla RMC-M4502E A1

1. Tapa con la válvula de vapor desmontable
2. Tapa interior de aluminio
3. Taza desmontable RB-A503
4. Panel de mando con el display de cristales líquidos
5. Cuchara plana
6. Vaso mensurado
7. Contenedor para la preparación al vapor
8. Cucharón
9. Cesta para asar
10. Cordón de alimentación
11. Pinzas para la retirar taza
12. Soporte para el cucharón / cuchara

Destinación de los botones A2

1. "Cooking time" ("Tiempo de cocción") — introducción de los valores de las horas y minutos en caso de ajuste del tiempo corriente, tiempo de preparación y tiempo del arranque suspenso
2. "Hour/Min" ("Hora/Minutos") — paso en el modo de ajuste del tiempo; selección de "horas"/"minutos" en los modos de ajuste del tiempo corriente, arranque suspenso y tiempo de preparación.
3. "Preset" ("Programador de inicio") — paso en los modos de ajuste del reloj y arranque suspenso; selección del temporizador del arranque suspenso
4. "Keep warm / Cancel" ("Recalentar/Cancelar") — desactivación de la función del mantenimiento de la temperatura de los platos acabados; activación y desactivación del modo de calentamiento; anulación de todos los programas y ajustes, excepto los ajustes del tiempo corriente
5. "Menu" ("Menú") — selección del programa de la preparación.
6. "Cooking mode" ("Tipo de cocción") — selección del subprograma en el programa "COOK"
7. "Product" ("Tipo del producto") — selección del tipo del producto en los programas "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") — cambio de la temperatura de la preparación en el programa "MULTI-COOK".
9. "Start" ("Inicio") — activación del modo establecido de la preparación.

Estructura del display A3

A. Indicador del programa de preparación elegido.
B. Indicador del tiempo corriente
C. Indicador del tiempo de la preparación
D. Indicador del temporizador (1 o 2) del arranque suspenso
E. Indicador del tipo del producto en los programas "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Indicador de los subprogramas en el programa "COOK"
G. Indicador de la temperatura de preparación en el programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

Medidas de seguridad

El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.

- El instrumento está destinado sólo para el uso doméstico. El uso industrial o de otro tipo del dispositivo es violación de las reglas del empleo oportuno del artículo.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra — es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre — la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento *(pág. 31)*.

ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.

- El artículo no está destinado para el empleo por los niños, gente sin conocimientos y experiencia correspondientes, así como con las facultades físicas, sensoriales, mentales limitadas, si no se encuentran bajo el control de las personas responsables de su seguridad. No dejar a los niños sin vigilado cerca del instrumento activado.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

Antes de comenzar el empleo

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente

el derecho para su servicio de garantía.

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento *(pág. 31)*.

⚠ *¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.*

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste del reloj

1. Conectar el instrumento a la red eléctrica. Preparar y mantener el botón "Preset", hasta que el indicador de los minutos del tiempo corriente comience a parpadear en el display.
2. Ajustar el valor de los minutos (el paso del ajuste — 1 minuto) (para el cambio acelerado del tiempo mantener el botón) por presionar el botón "Cooking time".
3. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear. Ajustar el valor del reloj con el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado del tiempo).
4. Después del fin del ajuste presionar el botón "Keep warm / Cancel" o mantener durante algunos segundos. El indicador del tiempo cesará a parpadear, los ajustes introducidos serán conservados en la memoria del instrumento.

Ajuste del tiempo de la preparación

En la multiolla REDMOND RMC-M4502E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación para cada programa. El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido.

1. Después de la selección del programa de preparación presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Ajustar el valor de los minutos por presionar el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado del tiempo).
2. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear. Ajustar el valor de las horas por presionar el botón "Cooking time" (retener el botón para el cambio acelerado de la hora).
3. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón "Cooking time" en el modo de ajuste del reloj hasta la desaparición del display del indicador del relo. Presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Al presionar el botón "Cooking time", ajustar el valor de los minutos.
4. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Keep warm / Cancel". En caso de necesidad introducir el programa de preparación de nuevo.

ℹ *¡Importante! En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica (pág. 33).*

Para su comodidad la banda del tiempo establecido en los programas de preparación comienza de los valores mínimos. Esto permite prolongar el funcionamiento del programa para el plazo pequeño, si el plato no es preparado todavía al tiempo principal.

La multiolla está equipada con la memoria no volátil. En caso de desactivación temporal de la alimentación eléctrica todos los ajustes preestablecidos, incluso los ajustes del arranque suspenso, se conservan.

Preset Function (función "Arranque suspenso")

Permite establecer el tiempo preciso al cual se debe realizar el programa automático de la preparación. Se puede aplazar el proceso de preparación en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. El instrumento está equipado con dos temporizadores independientes que permiten memorizar el tiempo al cual se prepara la comida lo más frecuentemente.

Para ajustar el temporizador:

1. Elegir el programa automático, en caso de necesidad cambiar el tiempo de preparación establecido por defecto.
2. Elegir la célula de la memoria ***PRESET1*** o ***PRESET2*** por presionar el botón "Preset".
3. Activar el modo de ajuste del reloj en el temporizador por presionar el botón "Hour/Min", el indicador del reloj comenzará a parpadear.
4. Ajustar el valor del reloj por medio del botón "Cooking time" (el paso del ajuste — 1 hora). Presionar el botón "Hour/Min", el indicador de los minutos comenzará a parpadear. Ajustar el valor de los minutos por medio del botón "Cooking time" (el paso del ajuste — 10 minutos).
5. Después del fin del ajuste del tiempo presionar "Start". Los indicadores de los botones "Start", "Keep warm / Cancel" y "Preset" se encenderán. El tiempo al cual el plato será preparado se presentará en el display.

ℹ *Se puede usar la función "Preset" para todos los programas, excepto los programas "FRY" y "PASTA".*

En caso de ajuste del tiempo en la función "Preset" es necesario tomar en cuenta que el recuento del tiempo en algunos programas comienza sólo después del paso del instrumento en la temperatura de trabajo establecida.

No se recomienda aplazar el arranque del programa para el plazo de larga duración, si el plato está compuesto de los productos averiables.

Keep warm Function (función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados – autocalentamiento)

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato preparado dentro de los límites de 70–75°C durante 24 horas. En este caso el indicador el botón "Keep warm / Cancel" luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display.

Presionar el botón **"Keep warm / Cancel"** para la desactivación del autocalentamiento, en este caso el indicador del botón se apagará.

Reheat Function (función de recalentamiento de los platos)

Se puede usar la multiolla REDMOND RMC-M4502E para el recalentamiento de los platos fríos.

1. Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
2. Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
3. Presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.
4. El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70–75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. Presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" para parar el recalentamiento hasta que el indicador del botón se apague.

💡 *A pesar de que la multiolla puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 24 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.*

Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza esté instalada sin sesgos y se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. Usando el botón "Menu", elegir el programa de preparación necesario de la preparación (el indicador del programa se encenderá en el display).
5. Si la selección del tipo del producto está prevista en el programa, elegir el subprograma correspondiente por medio de los botones "Product" (para los programas "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") o "Cooking mode" (para el programa "COOK"). El propio valor del tiempo de preparación está establecido para cada subprograma por defecto, este valor se presenta en el display del instrumento.
6. Usted puede cambiar el valor del tiempo establecido por defecto.

   En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función "Preset" es inaccesible en caso de empleo de los programas "FRY" y "PASTA".

7. Presionar el botón "Start" para la activación del programa de preparación. El indicador del botón "Start" se encenderá. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa "STEAM" el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza; en los programas "MULTI-COOK", "FRY"— después del paso del instrumento en el modo de trabajo× en el programa "PASTA" — después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón "Start".
8. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador del botón "Keep warm / Cancel" luce).
9. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón "Keep warm / Cancel" para anular el programa introducido.

ℹ *Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro "120 recetas" que se adjunta a la multiolla REDMOND RMC-M4502E y es elaborada especialmente para este modelo.*

💡 *Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los*

programas automáticos ordinarios, usar el programa universal "MULTI-COOK" con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

Programa "MULTI-COOK"
Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa "MULTI-COOK" la multiolla puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquiera receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet. La posibilidad de la selección del tiempo de preparación para el producto es realizada por defecto (verduras, pescado, carne).

El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: "VEGETABLES" ("VERDURAS") — 15 minutos, "FISH" ("PESCADO") — 20 minutos, "MEAT" ("CARNE") — 40 minutos. La temperatura de preparación por defecto es de 160°C.

La banda de regulación manual del tiempo es de 5 minutos — 12 horas con el paso de cambio: por 1 minuto — para el intervalo hasta 1 hora; por 5 minutos — para el intervalo de 1 hasta 12 horas.

La banda de la regulación manual de la temperatura (se cambia por la presión del botón "Temperature") es de 40°C — 160°C con el paso de cambio de 20°C.

En el programa "MULTI-COOK" se puede preparar una gran cantidad de platos diferentes. Usar el libro "120 recetas" de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de las temperaturas recomendadas para la preparación de diferentes platos y productos (pág. 33).

Programa "STEAM"
Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, empanadillas, platos dietéticos y vegetarianos, platos del menú para los niños. El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: "VEGETABLES" ("VERDURAS") — 10 minutos, "FISH" ("PESCADO") — 15 minutos, "MEAT" ("CARNE") — 40 minutos. Se puede ajustar la banda del tiempo de preparación de 5 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 1 minuto.

Usar el contenedor especial (que forma parte del juego) para la preparación en este programa:

1. Verter 600–1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Seguir las instrucciones del p. 3–9 de la sección "Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos".

Programa "FRY"
Se recomienda para asar las verduras, carne, pescado, productos del mar, artículos semifabricados etc. El tiempo de preparación depende por defecto del tipo elegido del producto: "VEGETABLES" ("VERDURAS") — 10 minutos, "FISH" ("PESCADO") — 15 minutos, "MEAT" ("CARNE") — 40 minutos. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 1 minuto. Se permite asar los productos con la tapa abierta del instrumento.

Programa "STEW"
Se recomienda para la cocción a fuego lento de las verduras, carne, pescado, productos del mar, así como para la preparación de las galantinas y otros platos que requieren el tratamiento térmico de larga duración. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 10 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "COOK"
Se recomienda para preparar el arroz, alforfón y papillas deleznables de los granos. El tiempo de preparación por defecto depende del subprograma elegido ("QUICK COOK" — 25 minutos, "COOK" — 1 hora, "OATMEAL" — 10 minutos). El ajuste del tiempo manual para la preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto ("QUICK COOK", "OATMEAL") y de 30 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos ("COOK") es posible.

Durante la cocción de las papillas a base de lecho usar la leche pasterizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la lecha y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multiolla con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche integra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la lecha y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa "COOK", usar el programa universal "MULTI-COOK". La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 100ºC. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa "PASTA"
Se recomienda para la preparación de las pastas alimenticias, salchichas, para coser los huevos etc. El tiempo de preparación es de 8 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 2 minutos hasta 20 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto. Después de la activación del programa esperar la señal sonora que informa sobre el inicio de la ebullición del agua, cargar los ingredientes, cerrar la tapa del instrumento y presionar el botón "Start". Luego el recuento inverso del tiempo de preparación comenzará.

En caso de preparación de algunos productos (por ejemplo, macarrones, etc.) la espuma se forma. Para prevenir su derrame posible fuera de los límites de la taza se puede cocinar con la tapa abierta,

Programa "SOUP"
Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos, así como las compotas y bebidas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 10 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "CAKE"
Se recomienda para la preparación de la bollería (bollos, bizcochos, pasteles). El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 30 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Cocción del pan
- Preparación del fondue.
- Preparación del yogur
- Asado en la grasa
- Calentamiento de los alimentos infantiles
- Pasterización de los productos líquidos
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal

ESP

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Se puede adquirir separadamente los accesorios complementarios para la multiolla. Dirigirse al mercader oficial en su país en cuanto a las cuestiones del surtido, adquisición y compatibilidad con el modelo de su dispositivo.

RAM-CL1 — tenazas universales para la taza
Están destinadas para el retiro cómodo de la taza de la multiolla. Son convenientes para las tazas con el volumen de 1 hasta 6 litros. Se puede usar con las multiollas de otras marcas. Están fabricados del acero. Gracias a las superficies de trabajo engomadas aseguran la toma fiable de la taza. Se puede lavar en el lavaplatos.

RHP-M1 — máquina para preparar el jamón
La máquina está destinada para preparar el jamón, rodajas de carne y otros manjares la carne, pollo o pescado con la adición de diferentes especias y agregados. Puede usar la máquina para preparar el jamón en la multiolla, en el horno de aire caliente, aerogrill o simplemente en la cazuela del volumen conveniente en la cocina.

RAM-FB1 — cesta para asar en la grasa
Se usa para la preparación de diferentes productos en el aceite recalentado fuertemente o hirviendo (grasa). Es fabricada del acero inoxidable, tiene el mango desmontable y el gancho para la fijación en la taza para usar en caso de vaciado del aceite excesivo después de la preparación. Conviene para cualesquiera tazas con el volumen hasta 3 litros. Se puede usar con las multiollas de otras marcas. Se puede lavar en el lavaplatos.

RAM-G1 — juego de botes para yogur con los marcadores en las tapas (4 pzs.)
Están destinados para preparar diferentes yogures (ver las posibilidades complementarias). Los botes tienen los marcadores de la fecha que permiten controlar el plazo de validez del producto. Se puede usar con las multiollas de otras marcas.

RB-C502 — taza con el recubrimiento cerámico de la producción de la empresa ANATO® (Corea)
La capacidad es de 5 litros. Tiene una resistencia elevada a los deterioros mecánicos que se destacan por sus propiedades antiquemadura y termoconductivas, gracias a las cuales el alimento no se pega a la superficie, se asa y se estofa uniformemente durante todo el proceso de preparación. Esta taza es diseñada para el proceso de más alta calidad de la cocción, asado y preparación de las papillas a base de leche. Se puede usar la papilla fuera de la multiolla para almacenar los productos y preparar los platos en el horno de aire caliente. Se puede lavar en el lavaplatos.

RB-S500 — taza de acero
La capacidad es de 5 litros. Tiene gran resistencia a los deterioros mecánicos. Se recomienda para preparar diferentes sopas, compotas, mermeladas y confituras. Conviene para el empleo del pasapurés, batidora y otros accesorios de cocina en caso de preparación de los purés de verduras, frutas y sopas de crema. No se recomienda usar para asar y coser. Se puede lavar en el lavaplatos.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRU-

MENTO

Antes de comenzar a limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Usar el tejido blando y los medios no abrasivos para lavar la vajilla. Aconsejamos realizar la limpieza del artículo inmediatamente después de su empleo.

Antes de usar por primera vez o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos tratar la mitad del limón durante 15 minutos en el programa "STEAM-FISH".

STOP *Está prohibido usar las tenazas con el recubrimiento duro o abrasivo, medios detergentes con las partículas abrasivas, así como otras sustancias químicamente agresivas.*

Limpiar el cuerpo del artículo a la medida de necesidad.

Es necesario limpiar la taza después de cada empleo. Se puede usar el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.

Es necesario realizar la limpieza de la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor desmontable después de cada empleo del instrumento.

Para limpiar la tapa interior:

1. Abrir la tapa de la multiolla.
2. Presionar simultáneamente dos fijadores plásticos al centro del lado interior de la tapa.
3. Sin aplicar los esfuerzos, tirar la tapa interior de aluminio un poco hacia sí y hacia abajo para que ésta se desconecte de la tapa principal.
4. Frotar la superficie de ambas tapas con tejido húmedo o servilleta. En caso de necesidad lavar la tapa retirada bajo un chorro del agua y usar los medios para lavar la vajilla. El empleo del lavaplatos no es deseable.
5. Insertar la tapa de aluminio en las ranuras, hacerla coincidir con la tapa principal, y presionar un poco en los fijadores hasta un clic. La tapa interior de aluminio debe fijarse fiablemente.

La válvula de vapor desmontable se encuentra en la tapa superior del instrumento. Para limpiar la válvula:

6. Retirar cuidadosamente la tapa de la válvula de vapor, tirarla por el saliente hacia arriba y hacia sí.
7. Girar el fijador en la parte inferior de la válvula en el sentido antihorario (en la dirección ***<open>***) hasta el tope y retirarlo.
8. Retirar cuidadosamente la pieza insertada de goma del fijador. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas de limpieza.

⚠ *¡Atención! Para evitar la deformación de la pieza insertada de goma está prohibido retorcer y tenderla.*

9. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: instalar la pieza insertada de goma en el fijador, al hacer coincidir las ranuras del fijador con los salientes en la parte interior de la válvula y girar el fijador en el sentido horario (en la dirección ***<close>***). Instalar la válvula de vapor en la muesca en la tapa del instrumento con el saliente del display.

Durante la preparación de la comida el condensado puede formarse, el condensado se acumula en la ranura especial en el cuerpo del artículo alrededor de la taza en este modelo. El condensado se elimina fácilmente por medio de la servilleta de cocina.

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	• Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. • Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	• La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. • Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.
• Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. • Los ingredientes son cortados en trozos demasiadamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. • Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. • La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.	• Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realdad. • La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: • Usted ha vertido una cantidad demasiadamente grande del aceite vegetal. • Exceso de la humedad en la taza.	• En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. • En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.
	No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cochura (la pasta no se cocido bien): — Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
En caso de cochura (la pasta no se cocido bien): — Usted ha colocado demasiadamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cochura colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son demasiadamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la mutiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la lecha se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable *(ver en detalles en la pág. 31)*.
• Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). • Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.	• Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. • Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.

EL PLATO SE QUEMA

• La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. • El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado.	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la tasa sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiadamente tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.

En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es demasiadamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cochura: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (¡no se debe verter el aceite en la taza!).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza demasiadamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5–7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatemanete después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedero.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cochura en este modelo de la multiolla.	

En una serie de modulas de las multiollas REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de preparación de los diferentes productos al vapor

#	Producto	Peso, g (cantidad)	Cantidad del agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de la carne de cerdo / carne de vaca (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filete de la carne de carnero (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filete del pollo (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Albondiguillas / croquetas	180 (6 pzs.)/450 (3 pzs.)	500	10/15
5	Pescado (filete)	500	500	10
6	Langostinos de ensalada (limpiados, cocidos congelados)	500	500	5
7	Patatas (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Zanahoria (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Remolacha (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 20 min
10	Verduras (helados en maduro)	500	500	15
11	Huevo al vapor	3 pzs.	500	10

Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura en el programa "MULTI-COOK"

Temperatura de trabajo, °C	Empleo recomendado (ver el libro de recetas):
40	Preparación de los yogures, fermentación de la pasta
60	Pasterización, preparación del té verde, alimentos infantiles
80	Preparación del requesón, vino tinte caliente con especies
100	Preparación del merengue, confitura
120	Preparación del morcillo, cocción a fuego lento de la carne
140	Curación al humo, asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
160	Preparación de las patatas fritas

Cuadro sinóptico de los programas de preparación (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendaciones sobre el empleo		Temperatura, °C	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arranque suspenso	Espera del paso en el modo de trabajo	Función del autocalentamiento
STEAM	Preparación de las verduras al vapor		115–120	10 min	5 min – 1 hora / 1 min	24	+	+
	Preparación de la carne al vapor			40 min				
	Preparación del pescado al vapor			15 min				
FRY	Asado de las verduras		150–155	10 min	5 min – 1 hora / 1 min	–	+	+
	Asado de la carne			40 min				
	Asado del pescado			15 min				
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, preparación de las galantinas y platos que requieren el tratamiento de larga duración		90	1 hora	10 min – 12 horas / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Preparación de cualesquiera platos según los ajustes de la temperatura y del tiempo establecidos por el usuario manualmente	Preparación de las verduras	Banda de 40–160, paso de 20°C	15 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	24	+	+
		Preparación del pescado		20 min				
		Preparación de la carne		40 min				
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias etc. Cocción de las salchichas y los huevos		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Preparación del arroz, alforfón y papillas deleznables de los granos.		110	25 min	5 min – 1,5 hora / 1 min	24	–	+
COOK	Preparación del plov		120–125	1 hora	30 min – 2 horas / 5 min	24	–	+
COOK – OATMEAL	Preparación de las papillas de leche. Cocción de las verduras.		90	10 min	5 min – 1,5 hora / 1 min	24	–	+
SOUP	Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos		90	1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	–	+
CAKE	Se recomienda para la preparación de la bollería (bollos, bizcochos, pasteles), diferentes gratines y soufflés		110–122	1 hora	30 min – 4 horas / 5 min	24	–	+

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Mensajes sobre el error en el display	Defectos posibles	Eliminación del error
E1 – E3	Error de sistema, la falla del circuito de mando o elemento calentador es posible.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Cerrar herméticamente la taza, volver a conectar el instrumento en la red eléctrica. Si en caso de activación repetida el problema no se elimina, dirigirse en el Centro de servicio.

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa.	No hay alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
El plato se prepara durante el periodo del tiempo demasiado largo.	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
	EL objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador.	Eliminar el objeto extraño.
	La taza en el cuerpo de la multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	EL elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas so sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).

El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

> *Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.*

TABLE OF CONTENTS

I. ANTES DE USAR 35
II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA 36
III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS 37
IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS 37
V. LIMPEZA E CUIDADOS 37
VI. CONSELHOS DE COZIMENTO 38
VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO 39
VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA 39

Características técnicas

Modelo	RMC-M4502E
Potência	860 W
Tensão	220 – 240 V, 50 Hz
Volume máximo da taça	5 l
Revestimento da taça	antiaderente da tigela DAIKIN® (Japão)
Válvula de vapor	removível
Ecrã LCD	monocromático
Memória independente	existe
Aquecimento 3D	existe

Programas

1. STEAM-VEGETABLES (VEGETAIS A VAPOR)
2. STEAM-FISH (PEIXE A VAPOR)
3. STEAM-MEAT (CARNE A VAPOR)
4. FRY-VEGETABLES (FRITURA DE VEGETAIS)
5. FRY-FISH (FRITURA DE PEIXE)
6. FRY-MEAT (FRITURA DE CARNE)
7. STEW (GUISADO)
8. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)
9. COOK (COZEDURA NORMAL)
10. COOK-OATMEAL (PAPA COM LEITE)
11. PASTA (MASSAS)
12. SOUP (SOPA)
13. CAKE (PASTELARIA)
14. MULTI-COOK (MULTI-CHEF)

Funções

Aquecimento automático	até 24 horas
Aquecimento do prato	até 24 horas
Início programado	até 24 horas, 2 temporizadores

Conjunto

Panela eléctrica com taça instalada	1
Recipiente para cozer a vapor	1
Cesto para fritura profunda	1
Pinça de taça	1
Copo de medição	1
Colherão	1
Colher rasa	1
Suporte para colher/colherão	1
Fio eléctrico	1
Livro "120 receitas"	1
Manual de operação	1
Caderneta de serviço	1

O fabricante tem o direito de introduzir alterações no desenho, conjunto e características técnicas do aparelho no processo de melhoramento de produção sem emitir notificações prévias.

Composição da panela eléctrica RMC-M4502E A1

1. Tampa com válvula de vapor removível
2. Tampa interior de alumínio
3. Taça removível RB-A503
4. Painel de controlo com ecrã LCD
5. Colher rasa
6. Copo de medição
7. Recipiente para cozer a vapor
8. Colherão
9. Cesto de fritura
10. Fio de alimentação
11. Pinça para remoção da taça
12. Suporte para colher/colherão

Funções de botões A2

1. "Cooking time" ("Tempo de cozedura") — introdução de horas e minutos do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
2. "Hour/Min" ("Hr/Min") — passagem para o regime de definição de tempo; escolha "horas/minutos" nos regimes de definição do tempo actual, do tempo de cozimento e do tempo do início programado
3. "Preset" ("Retardar inicio") — passagem para o regime de definição do relógio e do início programado; escolha do temporizador do início programado
4. "Keep warm / Cancel" ("Aquecer/Cancelar") — desligação da função de manutenção da temperatura dos pratos prontos; ligação e desligação do regime de aquecimento; desligação de todos os programas e definições, além de definições do tempo actual
5. "Menu" — selecção do tempo de cozimento
6. "Cooking mode" ("Cozedura") — selecção de subprograma no programa "COOK"
7. "Product" ("Tipo de alimento") — escolha do tipo de alimento nos programas "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") — alteração da temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"
9. "Start" ("Iniciar") — ligação do regime de cozimento indicado

Composição do ecrã A3

A. Indicador do programa de cozimento
B. Indicador do tempo actual
C. Indicador do tempo de cozimento
D. Indicador do temporizador (1 ou 2) do início programado
E. Indicador do tipo de alimento nos programas "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Indicador de subprogramas no programa "COOK"
G. Indicador de temperatura de cozimento no programa "MULTI-COOK"

I. ANTES DE USAR

Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

Medidas de Segurança

⚠ *O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.*

- O aparelho destina-se exclusivamente para uso doméstico. Utilização industrial do aparelho ou outro tipo de utilização representa a violação das regras de operação própria do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

STOP *ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

STOP *Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente *(página 37)*.

STOP *É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- O aparelho não é apropriado para exploração pelas crianças, pessoas sem as devidas qualificações e experiência, como também pelas pessoas portadores de deficiência física, sensora ou mental, se eles não se encontram sobre a supervisão dos responsáveis pela sua segurança. Não deixe as crianças não vigiadas junto ao aparelho ligado.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

Antes de iniciar a operação

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho *(página 37)*.

⚠ *Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.*

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação
Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficas danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição da hora

1. Ligue o aparelho a rede eléctrica. Carregue e segure o botão "Preset", até que no ecrã comece a piscar o indicador do tempo actual.
2. Carregar no botão "Cooking time" indique o valor de minutos (passo de instalação — 1 minuto) (para acelerar a alteração mantenha o botão carregado).
3. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de horas. Com o botão "Cooking time" indique o valor de horas (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
4. No final do tempo de indicação carregue no botão "Keep warm / Cancel" ou aguarde uns segundos. O indicador do tempo vai deixar de piscar, as definições serão gravadas na memória do aparelho.

Definição do tempo de cozimento
Na panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E pode indicar tempo de cozedura para cada programa. O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido.

1. Depois de seleccionar o programa carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" altere o valor de minutos (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
2. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de horas. Com o botão "Cooking time" indique o valor de horas (para acelerar a alteração do tempo mantenha o botão carregado).
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão "Cooking time" até desaparecer o indicador de horas. Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" altere o valor de minutos.

Para cancelar as definições feitas carregue no botão "Keep warm / Cancel". Em caso de necessidade indique novamente o botão de cozimento.

IMPORTANTE! Em caso de definição manual do tempo de cozimento tenha em conta a possível faixa de definições e o passo de indicação prevista pelo programa de cozimento seleccionado de acordo com a tabela de definições do fabricante (página 39).

Para o seu conforto a faixa do tempo indicado nos programas de cozimento começa por valores mínimos. Isto permite prolongar por um tempo não mito prolongado se o prato não ficou cozido durante o tempo principal.

A panela eléctrica tem memória independente. Em caso de desligação de electricidade todas as definições indicadas incluindo as definições do início programado mantêm-se.

Preset Function (função Início Programado)
Permite indicar a hora precisa até a qual deve ser concluído o programa automático de cozimento. O processo de cozimento pode ser adiado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. O aparelho é equipado com dois temporizadores independentes que permitem gravar o tempo até o qual a refeição costuma de estar pronta.

Para definição do temporizador:

1. Seleccione um programa automático, em caso de necessidade altere o tempo de cozimento instalado por definição.
2. Carregando no botão "Preset" escolhe a célula de memória ***PRESET1*** ou ***PRESET2***.
3. Carregando no botão "Hour/Min" ligue o regime de definição das horas no temporizador, o indicador da hora começará a piscar.
4. Com o botão "Cooking time" indique o valor das horas (passo de definição — 1 hora). Carregue no botão "Hour/Min", vai começar a piscar o indicador de minutos. Com o botão "Cooking time" indique o valor de minutos (passo de definição — 10 minutos).
5. Depois de concluir a definição da hora carregue no "Start". Indicadores dos botões "Start", "Keep warm / Cancel" e "Preset" ficarão iluminados. O ecrã vai mostrar a hora para a qual o prato estará pronto.

A função "Preset" pode ser usada para todos os programas excepto "FRY" e "PASTA".

Durante a definição da hora na função "Preset" deve ter em conta que a contagem do tempo nalguns programas começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada.

Não é aconselhável adiar o início do programa por um tempo muito prolongado se o prato tem os alimentos que se estragam rapidamente na sua composição.

Keep warm Function (função de manutenção de temperatura dos pratos prontos — Aquecimento Automático)
Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75°C durante 24 horas. Neste caso está aceso o indicador do botão "Keep warm / Cancel", e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime.

Para desactivar o aquecimento automático carregue no botão "Keep warm / Cancel", o indicador do botão será apagado.

Reheat Function (função de Aquecimento de Pratos)
A panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E pode ser usada para aquecer pratos frios.

1. Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
2. Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
3. Carregue e segure por uns segundos o botão "Keep warm / Cancel" até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.
4. O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Para parar o aquecimento carregue no botão "Keep warm / Cancel", até o indicador do botão ser apagado.

Apesar de panela eléctrica poder manter o prato aquecido durante até 24 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Ordem geral de utilização dos programas automáticos

1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
4. Com o botão "Menu" escolhe um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
5. Se o programa prevê a escolha do tipo de alimento, seleccione o respectivo subprograma com os botões "Product" (para os programas "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") ou "Cooking mode" (para o programa "COOK"). Para cada subprograma existe o valor próprio de tempo de cozimento por definição que é mostrado no ecrã do aparelho.
6. Pode alterar o valor pré-definido do tempo.

   Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Preset" é indisponível par os programas "FRY" e "PASTA".
7. Para lançar o programa de cozimento carregue no botão "Start". Vai ficar aceso o indicador do programa "Start". Vai começar o programa e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "MULTI-COOK", "FRY"— depois de aparelho entrar no regime operacional; no programa "PASTA" — depois de água ferver, alimentos colocados na taça e depois do botão voltar a ser carregado "Start".
8. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (com indicador do botão "Keep warm / Cancel" aceso).
9. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue no botão "Keep warm / Cancel".

Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro que acompanha a panela eléctrica REDMOND RMC-M4502E, "120 receitas", elaborado especialmente para o modelo.

Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal "MULTI-COOK" com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.

Programa "MULTI-COOK"
Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa "MULTI-COOK" a panela eléctrica pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet. Apresenta-se uma possibilidade de selecção do tempo de cozimento para um alimento por definição (Legumes, carne, peixe).

O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" ("LEGUMES") — 15 minutos, "FISH" ("PEIXE") — 20 minutos, "MEAT" ("CARNE") — 40 minutos. Temperatura de cozimento por definição — 160°C.

Faixa de regulação manual de tempo de 5 minutos a 12 horas com o passo de medição: de 1 minuto — para o intervalo até 1 hora; de 5 minutos — para um intervalo de 1 a 12 horas.

A faixa de regulação manual da temperatura (altera-se pelo carregamento no botão "Temperature") 40°C — 160°C com o passo de alteração de 20°C.

No programa "MULTI-COOK" é possível cozinhar os variados pratos. Use o livro "120 receitas" dos nossos cozinheiros profissionais ou a tabela especial de temperaturas recomendadas para cozimento de variados pratos e alimentos (página 39).

Programa "STEAM"
É recomendado par cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebé a vapor. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" ("LEGUMES") – 10 minutos, "FISH" ("PEIXE") – 15 minutos, "MEAT" ("CARNE") – 40 minutos. A faixa de tempo de cozimento pode ser de 5 minutos até 1 horas com o passo de definição de 1 minutos.

Para cozinhar com este programa utilize o recipiente especial (incluído no conjunto):

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Mede e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Segue as indicações dos itens 3–9 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos" *(página 36)*.

Programa "FRY"
Aconselhado para fritar legumes, carne, peixe, marisco, comida semi-fabricada, etc. O tempo de cozimento por definição depende do tipo de alimento seleccionado: "VEGETABLES" ("LEGUMES") – 10 minutos, "FISH" ("PEIXE") – 15 minutos, "MEAT" ("CARNE") – 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 horas com o passo de definição de 1 minutos. Pode fritar os alimentos com a tampa do aparelho aberta.

Programa "STEW"
Aconselhado para guisar legumes, carne, peixe, marisco, como também para preparação de caldos concentrados e outros pratos que necessitam de tratamento térmico prolongado. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 10 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "COOK"
Aconselhado para cozer arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais. Tempo de cozimento por definição depende do subprograma escolhido ("QUICK COOK" – 25 minutos, "COOK" – 1 hora, "OATMEAL" – 10 minutos). É possível a definição manual do tempo de cozimento na faixa de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minuto ("QUICK COOK", "OATMEAL") e de 30 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos ("COOK").

Para cozer papas de leite utilize leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

- lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc., até a água ficar limpa;
- antes de cozimento untar a taça da panela eléctrica com manteiga;
- cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente;
- em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Se no programa "COOK" o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal "MULTI-COOK". A temperatura óptima de preparação da papa de leite – 100ºC. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa "PASTA"
Aconselhado para cozimento de macarrão, massas, tagliatelli, cozedura de ovos e salsichas. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 minutos. É possível a definição manual de tempo de cozimento na faixa de 2 a 20 minutos com o passo de definição de 1 minuto. Após o lançamento do programa aguarde pelo sinal sonoro que informa sobre a fervura da água, introduza os ingredientes, feche a tampa do aparelho e carregue no botão "Start". A seguir começará a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Durante a preparação de alguns dos pratos (macarrão, tagliatelli, etc.) forma-se espuma. Para prevenir a sua fuga para fora da taça pode cozinhar com a tampa aberta.

Programa "SOUP"
Recomendado para cozimento de vários tipos de sopa, como também para as bebidas. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 10 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "CAKE"
Recomendado para preparação de pastelaria (queques, biscoitos, bolos). O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 30 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Padaria
- Preparação de fondue
- Preparação de iogurte
- Fritos profundos
- Aquecimento da comida de bebé
- Pasteurização de líquidos
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

Os acessórios adicionais para a panela eléctrica podem ser adquiridos separadamente. Para consultar a sua lista, possibilidades de aquisição e a compatibilidade com o modelo do se aparelho contacte o representante oficial no seu país.

RAM-CL1 — pinça universal para a taça
Destina-se para facilitar a remoção da taça da panela eléctrica. Pode ser usada com taças de 1 a 6 litros. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas. Material: aço. Graças às suas superfícies emborrachadas garantem a fixação segura da taça. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RHP-M1 — forma de fiambre
Destina-se para preparação de fiambre, terrinas, rolos e outras delícias de carne, aves ou peixe com adição de especiarias ou outros ingredientes. Pode usar a forma de fiambre na panela eléctrica, no forno, no grelhador aéreo ou simplesmente numa panela de volume suficiente no fogão.

RAM-FB1 — cesto para fritura profunda
É usado para preparação de vários alimentos mergulhados em óleo aquecido ou a ferver (fritura profunda). Fabricado de aço inox, tem uma pega removível e um gancho para fixação na taça durante o despejo de óleo em excesso depois de cozimento. Apropriado para quaisquer taças com volume a partir de 3 litros. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RAM-G1 — conjunto de frascos de iogurte com marcadores nas tampas (4 peças)
Destinam-se para preparação de iogurtes (vide funcionalidades adicionais). Os frascos têm marcadores que permitem controlar o prazo de validade do produto. Podem ser usados com panelas eléctricas de outras marcas.

RB-C502 — taça com revestimento cerâmico da marca ANATO® (Coreia)
Volume 5 l. Tem elevada resistência aos danos mecânicos, excelentes características antiaderentes e termoconductoras, graças às quais os alimentos não pegam a superfície, ficam fritos ou guisados de forma regular ao longo de todo o processo de cozimento. A taça é desenhada para incrementar a qualidade de pastelaria, fritura e preparação de papas de leite. A taça pode ser usada sem a panela eléctrica para armazenar os alimentos ou assar os pratos no forno. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RB-S500 — taça de aço
Volume 5 l. Possui elevada resistência aos danos mecânicos. É recomendada para preparação de variadas sopas, bebidas de fruta, doces e compotas. Apropriado para o uso de varinha mágica, batedeira e outros utensílios de cozinha na preparação de purés de fruta e sopas. Não é recomendado para fritos e pastelaria. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de começar a limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido! Utilize pano suave e detergentes de louça não abrasivos. Aconselhamos que comece a limpeza logo depois de usar o aparelho.

Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos a metade de um limão no programa "STEAM-FISH".

É PROIBIDO usar esponjas com revestimento abrasivo, detergentes com partículas abrasivas como também outros agentes químicos agressivos.

O corpo do aparelho deve ser limpo em caso de necessidade.

A taça deve ser limpa após cada utilização. Pode usar a máquina de lavar louça. Depois de limpar seque a superfície exterior da taça.

A tampa de alumínio e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização do aparelho.

Para limpar a tampa interior:

1. Abra a tampa da panela eléctrica.
2. Do lado interno da tampa pressione os dois fixadores de plástico em direcção ao centro.
3. Sem fazer força puxe a tampa de alumínio interior um bocadinho para baixo e na sua direcção para que ela descole da tampa principal.
4. Limpe a superfície das duas tampas com um pano molhado ou um guardanapo. Em caso de necessidade lave a tampa com água corrente e detergente de louça. É preferível não usar a máquina de lavar louça.
5. Coloque a tampa de alumínio nas abraçadeiras, junte-a a tampa principal e carregue ligeiramente nos fixadores até o clique. A tampa interior de alumínio deve ser seguramente fixada.

A válvula de vapor removível fica na tampa superior do aparelho. Para limpar a válvula:

1. Remove com cuidado a tampa da válvula de vapor, puxando-a na sua direcção para cima.
2. Gire o fixador na parte inferior da válvula contra relógio (em direcção **<*open*>**) até o fim e remove-o.
3. Remove com cuidado a inserção de borracha do fixador. Lave todas as partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.

Atenção! Para evitar a deformação da inserção de borracha é proibido torcer ou estendê-la.

4. Monte a válvula na ordem inversa: coloque a inserção de borracha no fixador, coloque os rebordos da parte interior da válvula nas ranhuras do fixador e gire o fixador em direcção de relógio (em direcção ***<close>***). Instale a válvula de vapor no orifício na tampa do aparelho com o rebordo do lado oposto do ecrã.

Durante o cozimento pode haver acumulação do condensado que neste modelo acumula-se na ranhura especial no corpo do aparelho a volta da taça. O condensado pode ser facilmente eliminado com um guardanapo de cozinha.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em panelas eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema		Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.		• Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. • Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.		• A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. • Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
• Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. • Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. • Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). • A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.		• É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receias nas quais pode mesmo confiar. • A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.		Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura: • Introduziu demasiado óleo na taça. • Excesso de humidade na taça.		• Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. • Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
		Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.		Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidades de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável *(saiba mais na página 37)*.
• Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). • Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	• Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. • Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

• Ataça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. • Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprias que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolhe ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não á apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

Nalguns modelos de panelas eléctricas REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.

Tampo recomendado para cozer os alimentos a vapor

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Carne de porco / vitela (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Carneiro (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Frango (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Almôndegas	180 (6 peças) /450 (3 peças)	500	10/15
5	Peixe (filetes)	500	500	10

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
6	Camarões (descascados, congelados)	500	500	5
7	Batata (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Cenoura (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Beterraba (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 20 min
10	Legumes (congelados)	500	500	15
11	Ovo a vapor	3 peças	500	10

Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependente da qualidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa MULTI-COZINHEIRO (MULTI-COOK)

Temperatura operacional, °C	Utilização aconselhável (vide livro de receitas):
40	Preparação de iogurte, descanso da massa
60	Pasteurização, preparação do chá verde, comida de bebé
80	Preparação de requeijão, quentão
100	Preparação das merengas, compotas
120	Preparação do pernil, guisado de carne
140	Fumados, fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
160	Preparação de batatas fritas

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)

Programa	Conselhos de utilização		Temperatura, °C	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Função de aquecimento automático
STEAM	Preparação de legumes a vapor		115– 120	10 min	5 minutos – 1 hora / 1 min	24	+	+
	Cozimento de carne a vapor			40 min				
	Preparação de peixe a vapor			15 min				
FRY	Fritura de legumes		150–155	10 min	5 minutos – 1 hora / 1 min	–	+	+
	Fritura de carne			40 min				
	Fritura de peixe			15 min				
STEW	Guisados de carne, preparação de pratos que precisam de tratamento térmico prolongado.		90	1 hora	10 min – 12 horas / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Cozimento de quaisquer pratos de acordo com os valores de temperatura e tempo definidos pelo utilizador.	Preparação de legumes	Faixa de 40 – 160, passo 20°C	15 min	5 minutos – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	24	+	+
		Preparação de peixe		20 min				
		Preparação de carne		40 min				
PASTA	Cozimento de macarrão, massas, tagliatelli, etc. Cozedura de salsichas e ovos.		118– 120	8 min	2 minutos – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Cozedura do arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais		110	25 min	5 minutos – 1,5 hora / 1 min	24	–	+
COOK	Preparação do pilaf		120–125	1 hora	30 minutos – 2 hora / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Preparação das papas de leite Cozedura de legumes		90	10 min	5 minutos – 1,5 hora / 1 min	24	–	+
SOUP	Recomendado para cozimento de vários tipos de sopa		90	1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	–	+
CAKE	Recomendado para preparação de pastelaria (queques, biscoitos, bolos) pudins e soufflés.		110–122	1 hora	30 minutos – 4 hora / 5 min	24	–	+

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
E1 – E3	Erro sistémico, é possível at falha da placa de controlo ou do elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Feche bem a tampa e volte a ligar o aparelho na rede. Se depois de ligação repetida o problema não desaparece, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
O prato demora muito tempo a ser cozinhado.	Falhas de alimentação eléctrica da rede.	Verifique a tensão na rede.
	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento.	Remove o objecto.
	A taça não está colocada directo no corpo da panela.	Coloque a tala directamente, sem irregularidades.
	O elemento de aquecimento está sujo.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização de borracha, etc.).

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

INDHOLD

I. FØR BRUG 40
II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN 40
III. EKSTRA MULIGHEDER 42
IV. EKSTRA TILBEHØR 42
V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 42
VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING 42
VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER 44
VIII. GARANTIFORPLIGTELSER 44

Tekniske detaljer

Model RMC-M4502E
Effekt ..... 860 W
Spænding ..... 220–240 V, 50 Hz
Maksimel volume på skålen ..... 5 l
Skålbelægning ..... non-stick DAIKIN® (Japan)
Dampventil ..... flytbar
LCD-display ..... tmonochrom
Energiuafhængig hukommelse ..... ja
3D-opvarmning ..... ja

Programmer

1. STEAM-VEGETABLES (DAMPNING AF GRØNTSAGER)
2. STEAM-FISH (DAMPNING AF FISK)
3. STEAM-MEAT (DAMPNING AF KØD)
4. FRY-VEGETABLES (STEGNING AF GRØNTSAGER)
5. FRY-FISH (STEGNING AF FISK)
6. FRY-MEAT (STEGNING AF KØD)
7. STEW (STUVNING)
8. QUICK COOK (EKSPRESS-KOGNING)
9. COOK (ALMINDELIG KOGNING)
10. COOK-OATMEAL (KOGNING AF GRØD)
11. PASTA
12. SOUP (SUPPE)
13. CAKE (BAGNING)
14. MULTI-COOK (MULTIKOK)

Funktioner

Auto-opvarmning ..... under 24 timer
Genopvarmning ..... under 24 tiner
Udskudt start ..... under 24 timer, 2 timers

Udstyr

Multikoger med instillet skål ..... 1 st.
Container for damptilberedning ..... 1 st.
Kurv til friturestegning ..... 1 st.
Griber for skålen ..... 1 st.
Målebæger ..... 1 st.
Slev ..... 1 st.
Flad ske ..... 1 st.
Slev-/skeholder ..... 1 st.
Strømforsyningsledning ..... 1 st.
Bog "120 opskrifter" ..... 1 st.
Brugsanvisning ..... 1 st.
Servicebog ..... 1 st.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, udstyr og produkt specifikationer til forbedring af dets produkter uden varsel af disse ændringer.

Komponentoversigt af multikoger RMC-M4502E A1

1. Låg med en flygtbar dampventil
2. Indre aluminium låg
3. Flygtbar skål RB-A503
4. Kontrolpanel med LCD-display
5. Flad ske
6. Målebæger
7. Container for damptilberedning
8. Slev
9. Stegningkurv
10. Strømforsyningsledning
11. Griber til at fjerne skålen
12. Slev-/skeholder

Knappernes funktioner A2

1. "Cooking time" ("Tilberedningstid") — indtastning af time- og minutværdier ved tidsindstilling, tilberedningstid og udskudt start
2. "Hour/Min" ("Tidsindstilling") — skift til betingelse af tidsindstilling; valg af "Timer/Minutter" betingelser af tidsindstilling, udskudt start og tilberedningstid
3. "Preset" ("Udskudt start") — skift til tidsindstilling og udskudt start; valg af timer for udskudt start
4. "Keep warm / Cancel" ("Holde varm / Annuler") — deaktivation af holde-varm-funktion for færdigretter; aktivation af genopvarmningsfunktion; afbrydning af alle programmer og indstillinger, undtagen indstillinger af uret
5. "Menu" — valg af tilberedningsprogram
6. "Cooking mode" ("Kogning") – valg af sub-program under programmet "COOK"
7. "Product" ("Produkttype") — valg af produkttype under "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatur") — ændring af tilberedningstemperatur under programmet "MULTI-COOK"
9. "Start" – begyndelse af det udvælgte program

Udstyr af display A3

A. Indikator af det udvælgte tilberedningsprogram
B. Indikator af Uret
C. Indikator af tilberedningstid
D. Timersindikator (1 eller 2) for udskudt start
E. Indikator af produkttype under programmer "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Indikator af subprogrammer under "COOK"
G. Indikator af tilberedningstemperatur under "MULTI-COOK"

I. FØR BRUG

Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ *Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.*

- Apparatet er forudbestemt kun til hjemmebrug. Anden industriel eller andre slags anvendelse er overtrædelse af reglerne for korrekt anvendelse af produktet.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet— hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse - det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

STOP *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*

Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.

- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.
- Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.

STOP *Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker — det kan lede til overophedning og skade.*

- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft — hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet *(side 42)*.

STOP *Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Produktet er ikke beregnet til brug af børn, mennesker uden relevant viden og erfaring, samt med begrænsede fysiske, sensoriske, mentale evner, ellers de er under tilsyn af person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Lad ikke børn uden opsyn i nærheden af tændt apparat.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

Ved første start af udstyret

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materieller lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden *(side 42)*.

⚠ *Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.*

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstander.

Tidsindstilling

1. Tilslut apparatet til elnettet. Tryk og hold på knappen "Preset" indtil indikatoren af den løbende minutter begynder at blinke på displayet.
2. Ved at trykke "Cooking time" indstil værdi af minutter (indstillings skridt er 1 minut) (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
3. Tryk på knappen "Hour/Min", så begynder indikator af timer at blinke. Ved knappen "Cooking time" indstil værdi af timer (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
4. I slutning af indstilling tryk "Keep warm / Cancel" eller vent på et par sekunder. Tidsindikatoren holder op med at blinke, de indtastede indstillinger er gemte på apparatets hulommelse.

Indstille tilberedningstid

I multikogeren REDMOND RMC-M4502E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program. Ændring i tidskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram.

1. Efter De vælger tilberedningsprogram, trykker De på knappen "Hour/Min", indikatoren af minutter begynder at blinke. Tryk på "Cooking time" for at ændre minutternes værdi (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
2. Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren af timer begynder at blinke. Ved at trykke på "Cooking time" indstil værdi af timer (for hurtig ændring af tid hold fast på knappen).
3. Hvis nødvendigt at indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på knappen "Cooking time" under betingelsen af tidsindstilling, indtil indikatoren af timer forsvinder på displayet. Tryk på knappen "Hour/Min", indikatoren af minutter begynder at blinke. Tryk på "Cooking time" for at indstille værdi af minutter.
4. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De på "Keep warm / Cancel" Hvis nødvendigt indtast tilberedningsprogram igen.

Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige vifte i indstillinger og installationsskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger (side 43).

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forlænge programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke haft tid til at koges til hovedtiden.

Multikogeren er udstyret med et energi-uafhængig hukommelse. Under temporær afbrydning fra elnettet bliver alle Deres indstillinger (samt indstillinger af udskudt start) gemt.

Preset Function (Funktion "Udskudt start")

Lader angive en præcis tidspunkt, som et automatisk program skal udføres til. Udskydning af tilberedningsprocessen er muligt til interval fra 10 minutter til 24 timer med tidskridt på 10 minitter. Apparatet er udstyret med to uafhængige timere, der lader huske tiden når maden ofte er færdig.

Indstilling af timeren:

1. Vælg et af de automatiske programmer, hvis nødvendigt ændre tilberedningstid som er indstillet standard.
2. Ved at trykke på "Preset" vælg en hukommelsesplacering ***PRESET1*** eller ***PRESET2***.
3. Ved at trykke på "Hour/Min" aktiver indstilling af timer, indikator af timer begynder at blinke.
4. Med knappen "Cooking time" indstil antal timer (skridt — 1 time). Ved at trykke på knappen "Hour/Min" begynder der minutsindikator at blinke. Med knappen "Cooking time" indstil antal minutter (skridt — 10 minutter).
5. I slutningen tryk på "Start". Indikatorer af knapper "Start", "Keep warm / Cancel" og "Preset" tændes. Displayet vil vise tiden som retten skal være færdig til.

Anvendelse af funktionen "Preset" er muligt under alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen "FRY" og "PASTA".

Når angivning tid i funktionen "Preset" skal De tage i betragtning at under nogle programmer starter nedtællingen kun efter multikogeren er opnået den nødvendige arbejdstemperatur.

Ikke anbefales at udskyde programmets start for lang tid hvis retten inderholder letfordærvelige produkter.

Keep warm Function (Holde-varm-funktion for færdigretter – auto-opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70–75°C for 24 timer. Ved auto-opvarming lyser knappen "Keep warm / Cancel" op, og displayet viser tidsoptælling under det vælgte program.

For at deaktivere auto-opvarming tryk på knappen "Keep warm / Cancel" - knaplyset skal dermed slukkes.

Reheat Function (Genopvarmningsfunktion)

Multikogeren REDMOND RMC-M4502E kan bruges til genopvarmning af kolde retter.

1. Sæt produkterne i skålen og placer dem ind i multikogerens korpus.
2. Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
3. Tryk "Keep warm / Cancel" og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydsignal. Displayets og knappens indikatorer tændes. Timeren begynder at tælle opvarmningstid.
4. Apparatet opvarmer til 70–75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarming blive stoppet, ved at trykke knappen "Keep warm / Cancel" og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på knappen slykkes.

Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke Anbefales at maden bevarer opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i multikogerens skål ifølge tilberedningsprogram of indstil skålen i udstyrets korpus . Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævning og ligger fast og tæt til varmeelementet.
3. Luk multikogerens låg og tryk på til De hører en knisp. Tilslut apparatet til elnettet.
4. Med knappen "Menu" vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
5. Hvis det udvælgte program lader vælge produkttype, brug et tilsvarende sub-program med knappene "Product" (for programmer "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") eller "Cooking mode" (for programmet "COOK"). Under hvert program er der et særligt standard tidsværdi indstillet – denne tid vises på displayet.
6. De kan ændre de standarde tidsindstillinger *(side 40)*.

   Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen "Preset" er ikke tilgængelig under programmer "FRY" og "PASTA".
7. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start" for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper "Start" og "Keep warm / Cancel" tændes. Start udførels af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet "STEAM" begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet "PASTA" begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen of tryk på "Start".
8. Lydsignal underretter dig om tilberedning er sluttet. Derefter kommer apparatet i en auto-opvarmning fase (knappensindikator af "Keep warm / Cancel" tændes).
9. For at annullere det indtastet program , afbryde tilberedning eller auto-opvarmning, tryk på "Keep warm / Cancel" .

For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra bogen "120 opskrifter", der kommer sammen med multikogeren REDMOND RMC-M4502 og er forberedt specielt til denne multikogerens model.

Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standarte automatiske programmer, De kan bruge det universale program "MULTI-COOK" med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske experimenter.

Program "MULTI-COOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge brugerangivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTI-COOK", vil REDMOND RMC-M4502E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift De blev intereseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet. Der er mulighed til at vælge tilberedningstid for et særlig produkt (grøntsager, fisk eller kød).

Et standard tilberedningstid afhænger af produkten: "VEGETABLES" ("GRØNTSAGER") — 15 minutter, "FISH" ("FISK") — 20 minutter, "MEAT" ("KØD") — 40 minutter. Standard tilberedningstemperatur er 160°C.

Manuel regulering af tidsintervaler er 5 minutter — 12 timer med trin på: 1 minut — tilberedning under 1 time; 5 minutter — fra 1 til 12 timers tilberedning.

Manuel kontrol af temperaturområde (ændres ved at trykke på knappen "Temperature") 40°C — 160°C med trin på 20°C.

Programmet "MULTI-COOK" giver muligheder at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte bogen "120 opskrifter" fra vores professionelle kokke eller vores speciel tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter (side 43).

Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmets standarde tilberedningsstid afhænger af produkttype: "VEGETABLES" ("GRØNTSAGER") — 10 minutter, "FISH" ("FISK") — 15 minutter, "MEAT" ("KØD") — 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time, med tidskridt på 1 minut.

Til kogning med dette program anvendes der et speciel container (inkluderet):

1. Fyld skålen med 600–1000 ml vand. Instaler dampningscontaineren i skålen.
2. Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikogeren. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Følg instruktionerne fra afsnitter 3–9 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer".

Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmets standarde tilberedningsstid afhænger af produkttype: "VEGETABLES" ("GRØNTSAGER") — 10 minutter, "FISH" ("FISK") — 15 minutter, "MEAT" ("KØD") — 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time, med tidskridt på 1 minut. Madlavning med åbent apparatets låg er mulig.

Program "STEW"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fisk, skaldyr samt aspik og andre retter, der kræver lang varmebehandling. Programmets standarde tilberedningsstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 10 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales til kogning af ris, boghvede og smuldrende grød. Standard tilberedningstid afhænger af programmet valgt ("QUICK COOK" — 25 minutter, "COOK" — 1 time, "OATMEAL" — 10 minutter). Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minutter ("QUICK COOK", "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter ("COOK").

Til kogning af mælkegrød brug pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikogerens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.

Hvis programmet "COOK" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTI-COOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 100°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program "PASTA"
Anbefales til pasta, kogt pølser, æg osv. Programmets standarde tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Efter programmet starter skal De vente på en lydsignal som melder om at vandet er kommet i kog, placeres produkter ind i kogevandet, luk apparatets låg og tryk på "Start". Dermed begyndes nedtælling af tid.

Under tilberedning af nogle produkter (pasta osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk far skålen kan man koge med et åbent låg.

Program "SOUP"
Anbefales til fremstilling af forskellige entrees samt stuvet frugt og drikkevarer. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 10 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "CAKE"
Anbefales til bagning af plumkage, biscuit, kage. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 30 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minut.

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Bagning af brød
- Lavning af Fondue
- Fremstilling af yoghurt
- Friturestegning
- Opvarmning af babymad
- Pasteurisering af flydende produkter
- Sterilisering af husgeråd og personlige hygiejnemidler

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multikogeren kan købes separat. Om produkternes sortiment og kompatibilitet med Deres model af multikoger kan De kontakte med autoriseret forhandlere i dit land.

RAM-CL1 — universel griber for skålen
Den er designet til at holde multikogerens skål fast og nemt. Passer til skåle fra 1 til 6 litre. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands. Fremstillet af stå. Gummibelægningen på aktive detalier giver sikkert greb på skålen. Kan vaskes i opvaskemaskinen..

RHP-M1 — skinkeplade
Designet til at lave skinke, rulletter og andre delikatesser af kød, fjerkræ eller fisk med tilføjelse af forskellige krydderier og toppings. De kan bruge skinkepladen i multikoger, ovn, aërogril eller blot i en gryde af rigtig størelse sat på komfuret.

RAM-FB1 — friturestegning kurv
Anvendes til stegning af forskellige produkter i stærkt-varmet kogende olie (friture). Passer til alle skåler fra 3 litre-kapacitet. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og krog til fiksering på skålen for nem tømning overskydende olie efter for kogning. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands og kan vaskes i opvaskemaskin.

RAM-G1 — sæt krukker til yoghurt med markeringer på låget (4 st.)
Designet til lavning af forskellige yoghurttyper (se: ekstra muligheder). Krukkerne har datomarkeringer for at sørge for udløbsdatoen. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands.

RB-C502 — Skål med keramisk belægning, produceret af ANATO® (Korea)
Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader, fremragende nonstick og varmeledningsevne således at mad ikke holde sig til overfladen, gennembages og koges jævnt i løbbet af hele tilberedningsprocessen. Denne skål er designet specielt til at forbedre processen af bagning, stegning og kogning mælkegrød. Skålen kan bruges separat fra multikogeren til opbevaring af mad og madlavning i ovn. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

RB-S500 — Stålskål
Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader. Anbefales til kogning af forskellige suppe, kompoter, marmelade og syltetøj. Det er velegnet til brug sammen med blender, mixer og andre køkkenmaskiner til at fremstile grøntsager- og frugtpuré samt flødesupper. Vi anbefaler ikke at bruge skålen til stegning og bagning. Kan vaskes i opvaskemaskin.

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.

Før første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikogeren for 15 minutter ved programmet "STEAM-FISH".

STOP *FORBUDT at bruge vaskepuder med hård og abrasiv belægning, vaskemidler med abrasive småstykker og andre aggressive kemiske stoffer.*

Korpus af apparatet skal rengøres hvis det er nødvendigt.

Skålen bør vaskes efter hver brugning. Opvaskemaskin kan bruges. Efter rengøring, bør De puds den ydre overflade tørt.

Skålen, det indre aluminium låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse.

For rengøring af det indre låg bør De:

1. Åbne multikogerens låg.
2. Fra lågets indre tryk de to lågets plastikke holdere mod centrum.
3. Uden anstrengelse træk det indre aluminium låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hovedlåg.
4. Tør begge lågernes overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.
5. alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne aluminium låg skal fikseres fast.

Den flygtbare dampventil er monteret i et særligt slot på toppen af udstyret. For dens rengøring:

1. Træk det eksterne skiv på fremspringet forsigtigt op og mod sig, som vist på billedet.
2. På skivens indersiden, drej ventilens hovedelement mod uret (i retning af ***<open>***-mærket), indtil den stopper, og så fjern den.
3. Træk den elastiske ventil forsigtigt ud. Vask alle dele af ventilen ved at følge ovenstående regler.

STOP *Pas På! For at undgå deformering af ventilens gummibånd er der forbudt at vride og strække den.*

4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakkene i hovedventilen med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af ***<close>***-mærket). Indstil dampventilen i sprækken på låget med fremspring væk fra displayet.

Under madlavning kan der dannes et kondensat. I denne model multikoger er kondensat akkumuleret i en særlig hulrum på apparatets korpus rundt om skålen. Kondensaten kan nemt fjernes med en serviet.

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETTEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.	• Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. • Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.	• Skålen skal indstalleres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmeelementet. • Sikre at der ikke er fremmede genstander i multikoderens aktivkammer. Undgå beskidning af varmeelementet.
• Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. • Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingredienernes proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. • Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.	Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandsniveau i løbbet af tilberedning.

Mulige årsager		Løsninger
Ved stegning: • De har hældt alt for meget olie i skålen. • Alt for meget fugt i skålen.		• Ved almindelig stegning er der nok olie nå den dække bunden på skålet. • Ved frituresteg ning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.
		Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fødevarer skal tø og vandet fra dem skal blive drænet.
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.		Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.
Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokere dampventilen.	Placer mindre volume dej i skålen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.	Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præsluknin g af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsested og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand *(se videre: side 41)*.
• Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.). • Proportioner or produkttyper er valgte forkert.	• Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer. • Helgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

• Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. • Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktsvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.
Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller vældede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie - sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller vældes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen!).

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5–7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på saft (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraîche osv.).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrevet færdige bagninger i en lukket multikoger.	Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Dejen er blevet landtforladt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tiljøjning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.	

Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af "REDMOND"-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

DNK

Tidsanbefalinger for damptilberedning af forskellige fødevarer

#	Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, ml.	Tilberedningstid, min
1	Flæskefilet/ bøf (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamfilet (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kyllingfilet (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ koteletter	180 (6 st.)/450 (st.) (3 st.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatrejer (skrællede, kogte og frosne)	500	500	5
7	Kartofler (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Gulerøde (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rødbede (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 20 min
10	Grøntsager (frisk-frosne)	500	500	15
11	Æg på damp	3 st.	500	10

Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved programmet "MULTI-COOK"

Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen):
40	Tilberedning af yoghurt, proofing af dej
60	Pasteurisering, Tilberedning af grøn te, babymad
80	Fremstilling af kvark, gløg
100	Fremstilling af marens, syltetøj
120	Tilberedning af eisbein, stuvning af kød
140	Røgning, Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
160	Stegning af pommes frites

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Temperatur, °C	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmningd-funktion
STEAM	Dampning af grøntsager	115–120	10 min	5 min –1 time / 1 min	24	+	+
	Dampning af kød		40 min				
	Dampning af fisk		15 min				

Program	Anbefalinger for anvendelse		Temperatur, °C	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmningsfunktion
FRY	Stegning af grøntsager		150–155	10 min	5 min –1 time / 1 min	–	+	+
	Stegning af kød			40 min				
	Stegning af fisk			15 min				
STEW	Stuvning af kød, fremstilling af aspik og retter, der kræver lang varmebehandling		90	1 time	10 min –12 timer / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	Tilberedning af grøntsager	Interval 40–160, trin på 20°C	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	24	+	+
		Tilberedning af fisk		20 min				
		Tilberedning af kød		40 min				
PASTA	Kogning af pasta osv. Kogning af æg og pølser		118–120	8 min	2 min –20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød		110	25 min	5 min –1,5 time / 1 min	24	–	+
COOK	Fremstilling af pilaf		120–125	1 time	30 min –2 timer / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød. Kogning af grøntsager		90	10 min	5 min –1,5 time / 1 min	24	–	+
SOUP	Anbefales til fremstilling af forskellige entrees		90	1 time	10 min – 8 time / 5 min	24	–	+
CAKE	Anbefales til bagning af plumkage, biscuit, kage, forskellige gratin og Soufflé		110–122	1 time	30 min –4 time / 5 min	24	–	+

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeddelelse på displayet	Mulig forfald	Løsning
E1 – E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmeelement er utjensdygtig.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentændningen, henvend til et autoriseret service-center.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgeredt for længt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fandt mellem skålen og varmeelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).

Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

INNHOLD

I. FØR BRUK 45
II. BRUK AV MULTIKOKEREN 45
III. EKSTRA MULIGHETER 47
IV. EKSTRA TILBEHØR 47
V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 47
VI. TIPS FOR TILBEREDNING 47
VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER 49
VIII. GARANTI 49

Tekniske data

Modell	RMC-M4502E
Effekt	860 W
Spenning	220–240 V, 50 Hz.
Maksimal bolles kapasitet	5 l
Bolles belegg	antibrennbelegg DAIKIN® (Japan)
Dampventil	avtakbar
LCD-skjerm	monochrome
Permanent hukommelse	ja
3D-oppvarming	ja

Programmer

1. STEAM-VEGETABLES (DAMPEDE GRØNNSAKER)
2. STEAM-FISH (DAMPET FISK)
3. STEAM-MEAT (DAMPET KJØTT)
4. FRY-VEGETABLES (STEKING AV GRØNNSAKER)
5. FRY-FISH (STEKING AV FISK)
6. FRY-MEAT (STEKING AV KJØTT)
7. STEW (STUING)
8. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
9. COOK (ORDINÆR KOKING)
10. COOK-OATMEAL (KOKING AV GRØT)
11. PASTA
12. SOUP (SUPPE)
13. CAKE (BAKING)
14. MULTI-COOK (MULTIKOKK)

Funksjoner

Autooppvarming	inntil 24 timer
Oppvarming	inntil 24 timer
Forsinket start	inntil 24 timer, 2 tidsur

Oppbygging

Multikokeren med fastsatt indre bollen	1 stk.
Beholder til dampkoking	1 stk.
En kurv til frityrsteking	1 stk.
Klyper til bollen	1 stk.
Et måleglass	1 stk.
En sleiv	1 stk.
En flat skje	1 stk.
Sleiv/ skjeholder	1 stk.
Kraft kabel	1 stk.
Ei kokebok "120 oppskrifter"	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Service bok	1 stk.

Produsent har rett til å endre design, oppbygging og tekniske data av produktet under forbedring av sin produksjon uten ekstra melding om disse endringene.

Beskrivelse av multikokeren RMC-M4502E A1

1. Lokk med avtakbar dampventil
2. Indre aluminiumslokk
3. Avtakbar bollen RB-A503
4. Styrepanel med LCD-skjerm
5. En flat skje
6. Et måleglass
7. Beholder til dampkoking
8. En sleiv
9. En kurv til steking
10. Kraft kabel
11. Klyper til å ta ut bollen
12. Sleiv/skjeholder

Formål av knapper A2

1. "Cooking time" ("Tilberedningstid") – innføring av indekser for timer og minutter ved innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start
2. "Hour/Min" ("Tidsinnstilling") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling; valg "Timer/Minutter" for innstilling av aktuell tid, tilberedningstid og forsinket start "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjonen av tidsinnstilling og forsinket start; valget av tidsur til forsinket start
3. "Preset" ("Forsinket start") – overgang til funksjoner for innstillinger av tid og forsinket start; valget av tidsur for forsinket start
4. "Keep warm / Cancel" ("Varmeoppbevaring/Avbryte") – slå av funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter; slå på og slå av oppvarming funksjonen; avbrytelse av alle programmer og innstillinger, unntatt innstillinger av aktuell tid
5. "Menu" ("Meny") – valget av tilberedningsprogram
6. "Cooking mode" ("Koking") – programvalget på "COOK"
7. "Product" ("Produkt type") – valget av produkt type på "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatur") endringen av tilberedningstemperatur på "MULTI-COOK"
9. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjonen

Oppbygging av skjermen A3

A. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram
B. Indikator av aktuell tid
C. Indikator av tilberedningstid
D. Indikator av tidsur (1 eller 2) av forsinket start
E. Indikator av produkt type på "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Indikator av subprogram på "COOK"
G. Indikator av tilberedningstid på "MULTI-COOK"

I. FØR BRUK

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kav forlenges ved riktig bruk.

Sikkerhetsanvisninger

Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fuglt.

- Dette apparatet er kun beregnet på husbruk. Industriell eller noe annen bruk av apparatet er et brudd på reglene av denne bruksanvisningen.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

STOP *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

STOP *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet *(side 47)*.

STOP *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*

- Apparatet er ikke tiltenkt brukt av barn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentalle evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de holdes under oppsynn eller blir gitt instruksjoner med hensyn til bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold apparatet vekk fra barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

Før betjening

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer. Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet *(side 47)*.

Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Tidsinnstilling

1. Koble apparatet til strømnett. Trykk og hold på knappen "Preset", til indikator av minutter på aktuell tid begynner å blinke på skjermen.
2. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstill minutter (mellomrom – 1 minutt) (for forsert tidsendringen hold på knappen).
3. Trykk på knappen "Hour/Min", begynner å blinke indikator av timer. Ved trykket på knappen "Cooking time" innstill tid (for forsert tidsendringen hold på knappen).
4. Etter endt innstilling trykk på knappen "Keep warm / Cancel" eller vent i noen sekunder. Tidsindikator skal slutte å blinke, innført innstillinger skal være bevart i apparatshukommelse.

Innstilling av tilberedningstid

I multikokeren REDMOND RMC-M4502E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program. Mellomrom og mulig periode av innstillt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram.

1. Etter valg av tilberedningsprogram trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter skal begynne å blinke. Ved å trykke på knappen "Cooking time" skift minutter (for forsert tidsendringen hold på knappen).
2. Trykk på knappen "Hour/Min", begynner å blinke indikator av timer. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstill timer (for forsert tidsendringen hold på knappen).
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Cooking time" til tidsindikator forsvinner fra skjermen . Trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter begynner å blinke. Ved å trykke på knappen "Cooking time" innstill minutter.
4. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Keep warm / Cancel". Hvis det er nødvendig innfør tilberedningsprogram igjen.

MERK! Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt av tidligere valget tilberedningsprogram i samsvar med tabellen av fabrikksinnstillinger (side 49).

For letthets skyld begynner periode av angitt tid på tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge programsarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig på hoved tid.

Multikokeren er utstyrt med permanent hukommelse. Ved midlertidlig utkobling alle angitt innstillinger og innstillinger av forsinket start bevares.

Preset Function (funksjonen "Forsinket start")

Tillater å innstille nøye tid, når automatisk tilberedningsprogram må være oppfylt. Du kan utsette kokeprosess innen perioden fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Apparatet er utstyrt av to uavhengige tidsur, som tillater å huske tid, når maten er oftest lages.

For å innstille tidsur:

1. Velg automatisk program, hvis det er nødvendig endre tilberedningstid, innstilt automatisk.
2. Ved å trykke på knappen "Preset" velg hukommelse celle ***PRESET1*** eller ***PRESET2***.
3. Ved å trykke av knappen "Hour/Min" slå på funksjonen av tidsinnstilling på tidsur, tidsindikator skal begynne å blinke.
4. Ved hjelp av knappen "Cooking time" innstill timer (mellomrom – 1 time). Trykk på knappen "Hour/Min", indikator av minutter skal begynne å blinke. Ved hjelp av knappen "Cooking time" innstill minutter (mellomrom – 10 minutter).
5. Til slutt av tidsinnstilling trykk på "Start". Indikatorer av knappene "Start", "Keep warm / Cancel" og "Preset" skal brenne. Skjermen skal vise tiden når retten er ferdig.

Bruk av funksjonen "Preset" er mulig for alle programmer unntagen programmer "FRY" og "PASTA".
Ved tidsinnstilling på "Preset" er det nødvendig å ta i betrakning at I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram.
Det anbefales ikke utsette start for lang periode hvis retten inneholder lett bedervelige produkter.

Keep warm Function (funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter – autooppvarming)

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70–75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Keep warm / Cancel" , skjermen viser direkt tidstelling. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Keep warm / Cancel" , på denne tiden slokner indikator av knappen.

Reheat Function (funksjonen av oppvarming)

Multikokeren REDMOND RMC-M4502E kan brukes for oppvarming av kalde retter.

1. Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
2. Lukk lokket, koble apparatet til strømnett.
3. Trykk og hold på knappen "Keep warm / Cancel" i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsværende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstelling av oppvarming.
4. Apparatet skal oppvarme retten til 70–75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. For å stoppe oppvarming trykk og hold på knappen "Keep warm / Cancel", til indikator av knappen slokner.

Til tross for at multikokeren kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvaliteter.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strønnettet.
4. Ved hjelp av knappen "Menu" velg nødvendig tilberedningsprogram (indikator av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis det er valget av produkt type i programmet, velg tilsværende subprogram ved hjelp av knapper "Product" (for programmer "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") eller "Cooking mode" (for program "COOK"). Hver subprogram har egen automatisk tilberedningstid, som vises på skjermen.
6. Du kan skifte tid innstillt automatisk.
   Hvis det er nødvendig innstill tiden av forsinket start. Funksjonen "Preset" er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY" og "PASTA".
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start". Indikator av knappen "Start" skal brene. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tlberedningstid. På "STEAM" begynner nedtelling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett; på "MULTI-COOK", "FRY"– etter utgang av apparatet til arbeidstilstand; på "PASTA" – etter vann har begynt å koke i bollen, legging av varer og annet trykket av knappen "Start".
8. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå skal apparatet gå til funksjonen autooppvarming (indikator av knappen "Keep warm / Cancel" brenner).
9. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen "Keep warm / Cancel" .

For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboka "120 oppskrifter"i tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M4502E,utarbeidet spesielt til denne modellen.

Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet "MULTI-COOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger, som åpner store muligheter for dine kokeeksperimenter.

Programm "MULTI-COOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTI-COOK" kan multikokeren skifte ut mange spisebestikk og skal tillate å tilberede en rett faktist etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett Det er realisert mulighet for å velge automatisk tilberedningstid (grønnsaker, fisk, kjøtt).

Automatisk tilberedningstid avhenger av velget produkt type: "VEGETABLES" ("GRØNNSAKER") – 15 minutter, "FISH" ("FISK") – 20 minutter, "MEAT" ("KJØTT") – 40 minutter. Automatisk tilberedningtemperatur – 160°C.

Periode til manuell tidsregulering 5 minutter – 12 timer med mellomrom: i 1 minutt – for intervallet inntil 1 time; i 5 minutter – for intervallet fra 1 til 12 timer.

Periode til manuell temperaturregulering (endrer ved å trykke av knappen "Temperature") 40°C – 160°C med mellomrom 20°C.

På "MULTI-COOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokeboka "120 oppskrifter" fra våre profesjonelle kokker eller spesiell tabellen av anbefalt temperatur for tilberedning av forskjellige retter og varer (side 48).

Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget prudukt type: "VEGETABLES" ("GRØNNSAKER") – 10 minutter, "FISH" ("FISK") – 15 minutter, "MEAT" ("KJØTT") – 40 minutter. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 5 minutter til 1 time med mellomrom 1 minutt.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600–1000 ml av vann. Fastsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Forbered (mål) produkter i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instruks p. 3–9 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".

Program "FRY"

Anbefalt for steking av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat, ferdigmat osv. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget prudukt type:

"VEGETABLES" ("GRØNNSAKER") – 10 minutter, "FISH" ("FISK") – 15 minutter, "MEAT" ("KJØTT") – 40 minutter. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 5 minutter til 1 time med mellomrom 1 minutt. Det er tillatt å steke varer ved åpen lokken.

Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat også for tilberedning av aspik og andre retter, som krever lang varmebehandling. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Det er mulig å innstille perioden for tilberedning fra 10 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "COOK"

Anbefales for tilberedning av ris, bokhvetegryn og luftig grøt av gryn. Automatisk tilberedningstid avhenger av velget subprogrammet ("QUICK COOK" – 25 minutter, "COOK" – 1 time, "OATMEAL" – 10 minutter). Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt ("QUICK COOK", "OATMEAL") og fra 30 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter ("COOK").

Ved koking av melkegrøt bruk pasteurisert lett melk . For å unngå koking bort og å få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før matkoking:

- vaske omhyggelig alt kornslag gryn (ris, bokhvetegryn, hvete osv.), til vannet er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt

proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "COOK", bruk universal programmet "MULTI-COOK". Optimal tilberedningtemperatur til melkegrøt— 100°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program "PASTA"
Anbefales for tilberedning av pasta osv., koking av egg og pølser. Automatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Etter programstart vent på lydsignal, som informerer at vann har begynt å koke, legg ingredienser, lukk lokket og trykk på knappen "Start". Etterpå begynner nedtelling av tilberedningstid.

Ved tilberedning av noen produkter (pasta osv.) produseres skum. For å unngå at det renner ut fra bollen kan du koke med åpent lokket.

Program "SOUP"
Anbefalt for tilberednings av forskjellige første retter også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 10 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "CAKE"
Anbefalt for bakverk (rosinkaker, sukkerbrød, bakverk med fyll). Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 30 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Brødbaking
- Tilberedning av fondue
- Tilberedning av yoghurt
- Frityrsteking
- Oppvarming av barnemat
- Pasteurisering av flytende varer
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra multikokerstilbehør kan skaffes særskilt. Hvis du har spørsmål som gjelder deres sortiment, skaffelse og forlikelighet med din modell søk råd hos offisiell selger i ditt land.

RAM-CL1 — universale klyper til bolle
Brukes for å ta ut bollen av multikokeren. Passer boller med kapasitet fra 1 til 6 liter. Kan brukes med multikokere av andre merker. Laget av stål. Takkert være gummiert arbeidsoverflater sikrer klyper trygg grep av bollen. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RHP-M1 — skinke-apparat
Brukes ved tilberedning av skinke, skinkeruller og andre delikatesser av kjøtt, fugl eller fisk med tillegg av forskjellige krydder og fyll. Du kan bruke skinke- apparatet i multikokeren, i stekeovn, i konveksjonsovn eller i gryte med tilpassende kapasitet på komfyr.

RAM-FB1 — kurven til frityrsteking
Brukes ved tilberedning av forskjellige varer i kjemevarm eller kokt olje (frityr). Laget av rustfritt stål, har avtakbar håndtak og krok for å fikse ekstra olje på bollen etter tilberedning. Passer alle boller med kapasitet fra 3 liter. Kan brukes med multikokere av andre merker. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RAM-G1 — sett av krukker til yoghurt med markerte lokk (4 stk.)
Beregnet på tilberedning av forskjellige yoghurter (se ekstra muligheter). Krukkere har datomarkører, som tillater å kontrollere holdbarhetsdato. Kan brukes med multikokere av andre merker.

RB-C502 — bollen med keramisk belegg av selskapet ANATO® (Korea)
Kapasitet 5 liter. Har forhøyd fasthet mot mekaniske skader, perfekte antistick og varmeledende egenskaper, på grunn av det klistrer mat ikke til overflate, stekes godt og stues likelig i løpet av all kokeprosess. Bollen er utarbeidet for mer kvalitetsprosess av baking, steking og koking av melkegrøt. Det er mulig å bruke bollen ute multikokeren for oppbevaring av varer og tilberedning av retter i stekeovn Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RB-S500 — stål bollen
Kapasitet 5 liter. Har forhøyd fasthet mot mekaniske skader. Anbefalt for tilberedning av forskjellige supper, kompotter, marmelade og syltetøy. Passer for bruk av blender, hjulvisp og andre kjøkkenapparater i denne bollen ved tilberedning av grønnsak-, fruktpure og krem supper. Anbefales ikke å bruke for steking og baking. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølet! Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidlerer. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.

Før førstegans bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på "STEAM-FISH".

STOP *DET ER FORBUDT å bruke vaskesvamper med ru eller slipebelegg, rengjøringsmilder med slipedeler og andre kemiske sterke stoffer.*

NOR

Rengjør kapselen hvis det er nødvendig.
Du bør rengjøre bollen etter hver bruk. Det kan brukes oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk ytre bolles overflate. Du bør rengjøre indre aluminium lokken og avtakbar dampventil etter hver bruk av apparatet.

For å rengjøre indre lokken:

1. Åpne multikokerens lokk.
2. Fra indre side av lokken trykk samtidig to plastheftestifter til senter.
3. Uten anstrengelse, trekk indre aluminium lokket lit til deg og ned, for at det kan løsne fra hoved lokket.
4. Tørk overflater av begge lokk med en fuktig tøy eller klut. Hvis det er nødvendig vask lokket under strøm av vann og bruk midler for oppvask. Bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefales.
5. Sett inn aluminium lokket i sprekker, foren det med hoved lokket og trykk litt på heftestifter til du hører smekk. Indre aluminium lokket må fastsettes godt.

Avtakbar dampventil ligger på ytre lokket. For å rengjøre ventil:

1. Ta av lokket av dampventil propert, ved å trekke det bak knasten opp og til deg.
2. Snu heftestiften på nederste side av ventilen mot sola (i retning til ***<open>***) til den stopper og ta den av.
3. Trekk ut gummi komponent fra heftestiften. Vask alle elementer av ventil, ifølge rengjøringsregler.

STOP *Merk! For å unngå deformasjon av gummi komponent er det forbudt å tvinne og trekke den.*

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi komponent i heftestiften, foren sprekker av heftestiften med knaster på indre side av ventlen og snu heftestiften med sola (i retning til ***<close>***). Fastsett dampventil i holder på apparatets lokk med knasten fra skjermen.

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen. Det er lett å fjerne kondensat ved hjelp av kjøkkenklut.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning
Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsak og løsning.

RETTEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. • Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke defomert.
Bollen og varmeelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. • Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
• Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. • Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. • Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. • Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.	• Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. • Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.

Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig damps tetthet.		Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking: • Du fylte i bollen for mye olje. • Overskudd av væte i bollen.		• Ved vannlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. • Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsværende oppskriften.
		Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dypfryste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.		Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt):	Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Legg deig av mindre mengde.
	Du la for mye deig I bollen.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn I bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort .	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av prodikjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann *(se side 46)*.
• Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig(vasket dårlig osv.) • Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	• Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. • Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETTEN BLIR SVIDD

• Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. • Anti-stick belegg av bollen er skadet	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snud-detilberedet varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fuglt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5–7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir ekstа væske (saftige grønnsaker eller frukter, frosne bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du siktet ikke mel eller eltet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din velget oppskrift passer ikke baking i denne modellen av multikokeren.	

I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampede varer

#	Matvarer	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
1	Svinefilet/ oksefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fårefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kyllingfilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ kjøttkaker	180 (6 stk.)/450 (3 stk.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatreker (skrelte, kokende-frosne)	500	500	5
7	Potet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Gulrot (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rødbet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 20 min
10	Grønnsaker (dypfryste)	500	500	15
11	Dampkokt egg	3 stk.	500	10

Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTI-COOK"

Arbeidstemperatur, °C	Anbefalt bruk (se i kokeboka):
40	Tilberdning av yoghurt, heving av deig
60	Pasteurisering ,tilberedning av grønn te, barnemat
80	Tilberedning av ostemasse, gløgg
100	Tilberedning av marengs, syltetøy
120	Tilberedning av eisbein, stuing av kjøtt
140	Røyking, steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
160	Tilberedning av pommes frites

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program	Tips for bruk		Temperatur, °C	Tilberedningstid automatisk	Tilberedningsperiode / mellomrom	Forsinket start time	Venting på utgang til arbeidsfunksjon	Funksjonen av autooppvarming
STEAM	Tilberedning av dampede grønnsaker		115–120	10 min	5 min –1 time / 1 min	24	+	+
	Tilberedning av dampkokt kjøtt			40 min				
	Tilberedning av dampet fisk			15 min				
FRY	Steking av grønnsaker		150–155	10 min	5 min – 1 time / 1 min	–	+	+
	Steking av kjøtt			40 min				
	Steking av fisk			15 min				
STEW	Stuing av kjøtt, tilberedning av aspik og retter, som krever lang temperaturbehandling		90	1 time	10 min –12 timer / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Tilberedning av forskjellige retter etter manuelle temperatur- og tidsinnsillinger, angitt av brukeren	Tilberedning av grønnsaker	Omfang 40–160, mellomrom 20° C	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	24	+	+
		Tilberedning av fisk		20 min				
		Tilberedning av kjøtt		40 min				
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter osv. Koking av pølser og egg		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
COOK-QUICK COOK	Tilberedning av ris, bokhvetegryn og luftige grøt av gryn		110	25 min	5 min – 1,5 time / 1 min	24	–	+
COOK	Tilberedning av pilaff		120–125	1 time	30 min – 2 timer / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt. Koking av grønnsaker		90	10 min	5 min – 1,5 time / 1 min	24	–	+
SOUP	Anbefalt til tilberedning av forskjellige første retter		90	1 time	10 min – 8 timer / 5 min	24	–	+
CAKE	Anbefalt til tilberedning av bakverk (rosinkaker, sukkerbrød, bakverk med fyll), ulike puddinger og suffle		110–122	1 time	30 min – 4 timer / 5 min	24	–	+

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 – E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmeelement.	Koble ut apparatet fra strømnettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømnettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstill til autorisert servicesenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømnettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).

Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vannlig husholdningsavfall.

INNEHÅLL

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING 50
II. BRUKET AV MULTIKOKAREN 50
III. EXTRA FUNKTIONER 52
IV. EXTRA TILLBEHÖR 52
V. RENSNING OCH UNDERHÅLL 52
VI. MATLAGNINGSTIPS 52
VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER 54
VIII. GARANTIVILLKOR 54

Tekniska egenskaper

Model	RMC-M4502E
Effekt	860 Wt
Spänning	220–240 V, 50 Hz
Det maximala volym för skålen	5 l
Beläggning av skålens yta	non-stick DAIKIN® (Japan)
Ångventil	avtagbar
LCD	svartvitt
Energioberoende minne	finns
3D-uppvärmning	finns

Program

1. STEAM-VEGETABLES (ÅNGNING AV GRÖNSAKER)
2. STEAM-FISH (ÅNGNING AV FISK)
3. STEAM-MEAT (ÅNGNING AV KÖTT)
4. FRY-VEGETABLES (STEKNING AV GRÖNSAKER)
5. FRY-FISH (STEKNING AV FISK)
6. FRY-MEAT (STEKNING AV KÖTT)
7. STEW (STUVNING)
8. QUICK COOK (EXPRESS KOKNING)
9. COOK (VANLIG KOKNING)
10. COOK-OATMEAL (KOKNING AV GRÖT)
11. PASTA
12. SOUP (SOPPA)
13. CAKE (BAKNING)
14. MULTI-COOK (MULTIKOCK)

Funktioner

Upprätthållande av värme	upp till 24 timmar
Uppvärmning	upp till 24 timmar
Uppskjuten start	upp till 24 timmar, 2 timers

Utrustning

Multikokare med installerad skål	1 st.
Behållare för ångkokning	1 st
Korg för fritering	1 st.
Tång för skålen	1 st.
Måttbägare	1 st.
Slev	1 st
Platt sked	1 st.
Hållaren för sked/slev	1 st.
Elsladd	1 st.
Boken "120 recept"	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.

Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det.

Multikokare anordning RMC-M4502E A1

1. Ett lock med avtagbar ångventil
2. Innersta aluminiumlock
3. Avtagbar skål RB-A503
4. LCD Kontrollpanel
5. Platt sked
6. Måttbägare
7. En behållare för ångkokning
8. Slev
9. Korg för fritering
10. Elsladd
11. Tång för skål
12. Hållaren för sked/slev

Beskrivning av knapprna A2

1. "Cooking time" ("Tillagningstid") – tidinställning, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start
2. "Hour/Min" ("Tidinställning") – tidinställning; val "timmar"/"minuter" för installering av tiden, inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start
3. "Preset" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start, val av timer
4. "Keep warm / Cancel" ("Upprätthållande av värme / Annulering") – bortkopplande av "upprätthållande av värme av färdiga rätter" funktion, anslutning och borkoppling av "uppvärmning", frånkoppling av alla program och alla inställningar utom inställning av klockan
5. "Menu" – val av alla tillagningsprogram
6. "Cooking mode" ("Kokning") – val av underprogram i programmet "COOK"
7. "Product" ("Matvara") – val av matvaror i programm "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatur") – ändring av tillagningstemperatur i programmet "MULTI-COOK"
9. "Start" – start av valt program

Displayen A3

A. Indikatorn av vald tillagnings program
B. Indikatorn av tid
C. INdikatorn av tillagningstid
D. Indikatorn av timer (1 eller 2) av uppskujten tid
E. Indikatorn av matvaran i program "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Programindikatorn i program "COOK"
G. Temperaturindikatorn i program "MULTI-COOK"

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder

Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.

- Varan skall endast användas i hushållet. Industriell eller någon annan användning anses vara brott mot bruksregler.
- Innann du kopplar varan till elnätet, kontrolera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlägningssladd, se till att den är också jordad.

Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensninginstruktioner *(sid 52)*.

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Varan bör inte användas av barn, oerfarna och okunniga personer och personer med begränsade fysiska, sensoriska, mentala möjligheter, såvida de inte gör det under uppsyn av personer, ansvariga för deras säkerhet. Lämna inte barn obevakade om varan är igång.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations-och servicearbet skall utföras av auktoriserad service center. Oproffesionelt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

Inför första användning

Packa förskitigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning *(sid 52)*.

OBs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Inställning av klockan

1. Koppla in varan i ett eluttag. Tryck på och behåll trycket på knappen "Preset", tills du ser att indikatorn av minuter börjar blinka på displayen
2. Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in minuter (inställningssteg – 1 minut) (för att påskynda processen, håll knappen intryckt).
3. Tryck på knappen "Hour/Min", timindikatorn börjar blinka. Med hjälp av "Cooking time" ställ in timmar (för att påskynda processen, håll knappen intryckt).
4. Efter inställningar, tryck på knappen "Keep warm / Cancel" eller vänta i några sekunder. Indikatorn kommer att sluta blinka och alla inställningar kommer att lagras i minnet.

Inställning av tillagningstid

I REDMOND RMC-M4502E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program. Inställningssteg och tidsgränser beror på vald program.

1. Efter programval tryck på knappen "Hour/Min". Minutindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Cooking time" du kan ändra tidinställning (för att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt).
2. Tryck på knappen "Hour/Min", Timindikatorn börjar blinka. Genom att trycka på knappen "Cooking time" du kan ändra tidinställning (för att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt).
3. Om tillagningstid är kortare än 1 timme, tryck på knappen "Cooking time" tills timindikatorn försvinner från displayen. Sedan tryck knappen "Hour/Min", minutindikatorn börjar blinka. Med hjälp av knappen "Cooking time" ställ in önskat antal minuter.
4. För att annulera inställningar, tryck på knappen "Keep warm / Cancel". Vid behov, ställ in programmet en gång till.

Viktigt! Vid manuel inställning, tänk på inställningsinterval och inställningsteg (sid 53).

För din bekvämlighet, tidsinterval för manuel inställning i olika program börjar från minimala värde. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinner lagas färdigt.

Multikokaren har ett oberoende minne. Vid tillfällig bortkoppling från strömmen, alla inställningar sparas, inklusive inställningar av uppskjuten start. .

Preset Function (funktion "Uppskjuten start")

Låter installera den exakta tid, när progmmet skall starta. Uppskjuta starten kan man i intervallen mellan 10 minuter och 24 timmar (inställningsteg är 10 minuter). Det finns 2 oberoende timers, som kan spara tiden, som man använder oftast.

För inställning av timers:

1. Välj ett av befinlitga autoprogram. Ställ in en annan tillagningstid vid behov.
2. Tryck på knappen "Preset" välj minnescell ***PRESET1*** eller ***PRESET2***.
3. Tryck på knappen "Hour/Min", timindikatorn börjar blinka
4. Med hjälp av knappen "Cooking time" installera önskad timvärde. (inställningsteg — 1 timme). Tryck på knappen "Hour/Min", minutindikatorn börjar blinka. Med hjälp av knappen "Cooking time" installera önskad minutvärde (insällningsteg — 10 minuter).
5. Efter inställningen tryck på knappen "Start". Indikatorer för knappar "Start", "Keep warm / Cancel" och "Preset" börjar lysa. På displayen kommer du att kunna se tiden när rätten blir färdig.

Användning av funktion "Preset" är möjligt för alla program, förutom program "FRY" och "PASTA".

Vid tidinställningar i funktion "Preset" måste man tänka på att vid vissa program börjar tidnedräkning bara efter uppnått förinstallerat värme.

Det rekomenderas icke att skjuta upp programstart för länge om det finns färskvaror bland ingredienserna.

Keep warm Function (funktion Upprätthållande av värme för färdiga rätter – autouppvärmning)

Startas automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70–75 graders värme i 24 timmar. "Keep warm / Cancel" knappens indikator lyser, displayen visar tidnedräkning.

För att stänga av, tryck på knappen "Keep warm / Cancel", indikatorn kommer att slockna då.

Reheat Function (funktion Uppvärmning)

Multikokaren REDMOND RMC-M4502E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

1. Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
2. Stäng locket och koppla im sladden.
3. Tryck och håll intryckt knappen "Keep warm / Cancel" i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning..
4. Multikokaren värmer upp rätten till 70–75 och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen "Keep warm / Cancel", och håll den intryckt tills knappens indikatorn slocknar.

Trots att multikokaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekomendera att låta rätten stå på värmen längre än 2–3 timmar, annars är det risken att smaken påverkas.

Gemensam anordning för användning av autoprogram

1. Förberedd (mät up) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagnings program) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider MAX markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
4. Med hjälp av "Menu" knappen välj önskat program (Programindikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Om i programmet ingår val av matvaror, välj ett lämpligt underprogram med "Product" knappen (för program "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") eller "Cooking mode" (för program "COOK"). För varje program finns standard tillagningstid, som visas på displayen.
6. Du kan ändra den inställda standardtid *(sid 51)*.
   Vid behov installera tid för uppskjuten start *(sid 51)*. Funktion "Preset" är ej tillgänglig för program "FRY" och "PASTA".
7. För programstart tryck på knappen "Start". Knappens indikator börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program "STEAM" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka; i program "MULTI-COOK", "FRY" — efter upppvärmning, i program "PASTA" — efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på "Start" knappen en gång till.
8. När programmet är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen "Keep warm / Cancel" lyser).
9. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, tryck knappen "Keep warm / Cancel".

För att uppnå ett bra resultat, rekomenderas att du läser igenom receptbok "120 recept", som vi utarbetade specielt för multikokaren REDMOND RMC-M4502E.

Om ni tycker, att ni ej upnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet "MULTI-COOK" som har utökade möjligeter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Program "MULTI-COOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktisk taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare detta program, kan multikokaren ersätta mängder av köksapparater och tillåter er att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok. Det finns även förinstallerad tillagningstid för olika matvaror (grönsaker, kött, fisk).

Förvalsinstallerad tillagningstid beror på valda matvaror: "VEGETABLES" ("GRÖNSAKER") — 15 minuter, "FISH" ("FISK") — 20 minuter, "MEAT" ("KÖTT") — 40 minuter. Förvalsinstallerad temperatur är 160 grader.

Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 12 timmar (inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timmer och för tiden upp til 12 timmar inställningssteg är 5 minuter).

Manuel justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "Temperature") är mjöligt mellan 40°C och 160°C, inställningssteg 20°C.

Med hjälp av programmet "MULTI-COOK" kan man laga en mängd olika rätter. Läs boken "120 recept", författad av våra proffessionela kockar. Den har även en speciel tabel med rekommenderade temperatur för tillagning av olika rätter och matvaror (sid 53).

Program "STEAM"

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk diet-och vegetariska rätter, barnmat. Tillagningstid beror på valda matvaran VEGETABLES" ("GRÖNSAKER") — 10 minuter, "FISH" ("FISK") — 15 minuter, "MEAT" ("KÖTT") — 40 minuter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timmt (inställningssteg – 1 minut).

För tillagning i detta program finns en speciel behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600–1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren och installera skålen i multiberedaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3–9 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".

Program "FRY"

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Tillagningstid beror på vald matvara "VEGETABLES" ("GRÖNSAKER") — 10 minuter, "FISH" ("FISK") — 15 minuter, "MEAT" ("KÖTT") — 40 minuter. Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timme (inställningssteg – 1 minut). Det är tillåtet att steka utan lock.

Program "STEW"

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Rekommenderas även för tillagning av ådalab och andra rätter, som kräver lång värmebehandling. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 10 minuter till 12 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

Program "COOK"

Rekomenderas för kokning av ris, bovete, havre, bulgur etc. Inprogrammerad tid beror på vald tilläggsprogram ("QUICK COOK" — 25 minuter, "COOK" — 1 timme, "OATMEAL" — 10 minuter). Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter (inställningssteg – 1 minut) ("QUICK COOK", "OATMEAL") och från 30 minuter till 2 timmar (inställningssteg 5 minuter ("COOK").

Vid kokning av mjölkgröt använd pastoriserad lågfett mjölk. För att undvika utflödet rekomenderas följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exact den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3–6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "COOK", använd det universiella program "MULTI-COOK". Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 100 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program "PASTA"

Rekomenderas för tillagning av pasta etc. Och även kokning av korv och ägg. Inprogrammerad tid är 8 minuter. Möjlighet att programera tiden från 2

minuter till 20 minuter (inställningssteg – 1 minut). Efter programstart, invänta ljudsignal, som informerar att vattnet börjat koka. Lägg därefter matvaror i vattnet, placera locket och tryck på "Start".

Vid tillagning av vissa matvaror (pasta) kan skummet tilkomma. För att gardera sig från utflödet kan man tillaga utan lock.

Program "SOUP"
Rekomenderas för tillagning av olika slags soppor. Och även fruktsoppor och kompotter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 10 minuter till 8 timmar (inställnings steg – 5 minuter).

Program "CAKE"
Rekomenderas för bakning av muffins, sockerkakor, piroger. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera tiden från 30 minuter till 4 timmar (inställningssteg – 5 minuter).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Jäsning av deg
- Brödbakning
- Fondu
- Tillagning av yourgurt
- Fritering
- Värmning av barnmat
- Pastorisering av flytande matvaror
- Sterilisering

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Extra tillbehör till multikokaren kan köpas separat. För att få all nödvändig information om sortimentet och möjligheter till användning, v.g. vänd dig till din lokala återförsäljare.

RAM-CL1 — universiell tång
Tillverkad för komfortabel bortplockning av skålen från multiberedaren. Passar för skål, storlek från 1 till 6 liter. Passar till multikokare av andra märken också. Tillverkad av stål. Tack vare gummitäckta arbetsytor har den säkra gripfunktioner. Möjligt att diska i diskmaskin.

RHP-M1 — delikatesberedare
Konstruerad för tillagning av skinka, rulle och andra delikatesser av kött, fågel eller fisk. Med tillsättning av olika kryddor. Du kan använda delikatessberedaren i multikokaren, ugnen, aerogrillen eller i en kastrull på spisen.

RAM-FB1 — korg för fritering
Används för fritering av olika matvaror. Tillverkad av rostfritt stål, har avtagbara handtag och fixeringskrok för fixering i skålen, för att hälla ut överskottsolja. Passar för alla skålar, med volym mer än 3 liter. Möjligt att använda i multikokare av andra märken. Möjligt att diska i diskmaskin.

RAM-G1 — bukset för yogurt med markeringar på locket (4 st.)
För tillagning av yogurtar (se extra möjligheter). Burkar har datummarkeringar som gör det lätt att se när förvaringstiden börjar lida mot slutet. Möjligt att använda i multikokare av andra märken.

RB-C502 — skål med keramisk behandlad yta, tillverkad av företaget ANATO® (Korea)
Volym 5 liter. Har väldigt tålig yta (specielt mot mekaniska skador), hög värmeledningsförmåga och är non-stick. Tack vare det, fastnar inte maten på ytan och blir välgenomstekt. Skålen är utarbetat för att höja kvalitet på bakning, stekning och koknig av gröt. Det är möjligt att använda skålen separat för förvaring av matvaror och matlagning i ugnen. Möjligt att diska i diskmaskin.

RB-S500 — Stål skål
Volym 5 liter. Väldigt tålig mot skador. Rekomenderas för tillagning av soppor, syltning. Kan användas vid blandning för tillagning av frukt och grönsaks pureer, och krämsoppor. Rekomenderas ej för bakning och stekning. Tillåtet att diska i diskmaskin.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

Inför första användning eller för att ta bort otrevlig lukt, rekomenderas att ångkoka en halv citron. (Program "STEAM-FISH").

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att använda hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra kemisk agressiva medel.*

Multikokarens kropp rengörs vid behov.

Skålen bör rensas efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent. Rengöring av innersta aluminium lock och av avtagbar ångventil bör göras efter varje användning.

För rengöring av innersta locket:

1. Öppna locket av Multikokaren .
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastic fixeringar.
3. Dra aluminium locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in aluminiumlocket i tapphål, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick.

Den avtagbara ångventil finns på huvulocket. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig.
2. Vrid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilen motsols (mot ***<open>***) och ta av den.
3. Varsamt ta ut gummiinfogning. Rengöra alla ventilens delar enligt rengöringsregler.

STOP *Obs! För att undvika skador på gummiinfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.*

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gumminfogningen i fixeringsanordning och vrid den medsols (mot ***<close>***). Sätt tillbaka ångventillens lock.

Kondensation kan uppstå vid matlagning. Denna model har en speciell ränna där kondesaten samlas. Den är väldigt lätt att torka bort med hjälp av en servett.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem
I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker		Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.		• Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. • När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt..		Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
• Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. • Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. • Ni har felberäkanat och felinställt tillagningstid. • Receptet valt av dig passar inte för tillagnng i denna multikokare.		• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Använd recept som du kan lita på. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.		Häll i rätt(rekomenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: • Du hällde för mycket olja i skålen. • För mycket fukt i skålen		• Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. • Vid fritering, följ anvisningar i valda recept. Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.		Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig):	Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
	Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

• Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. • Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalite och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten *(för mer detaljerad beskrivning se. sid 51).*
• Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). • Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. • Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

• Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. • Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	• Vid vanlig stekning häll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. • För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	• Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen , öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du häller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (häll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5–7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov , kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna model.	

I flera model av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekomenderad tid för ångkokning av olika produkter

#	Matvara	Vikt, g	Vatten, ml	Tillagningstid, min
1	Grisfile / Oxfile (skurna i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lammfile (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kycklingfile (skuren i tärningar) 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Köttbullar / biffar	180 (6 st.)/450 (3 st.)	500	10/15
5	Fisk (file)	500	500	10
6	Räkor (skalade)	500	500	5
7	Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Morötter (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rödbetor (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 timme 20 min
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	15
11	Ägg	3 st.	500	10

Tänk på att det här är de allmänna rekommendationer. Den riktiga tillagningstid kan skilja sig från den rekommenderade beroende på matvarornas kavalite och dina smakpreferenser.

Rekomendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTI-COOK"

Arbetstemperatur, °C	Rekommendationer (se receptboken):
40	Tillagning av yogurt, jäsning av deg
60	Pastorisering, tillagning av grönt te, tillagning av barnmat
80	Tillagning av keso, tillagning av glögg
100	Tillagning av maränger, Syltning
120	Tillagning av köttstuvning,
140	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
160	Fritera potatis

Översiktstabel för matlaningsprogram (fabrikinställningar)

Program	Användningsrekomendationer	Temperatur °C	Tillagningstid	Tidsinterval - inställningsteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
STEAM	Ångkokning av grönsaker	115–120	10 min	5 min – 1 timme / 1 min	24	+	+
	Ångkokning av kött och stora ravioli		40 min				
	Ångkokning av fisk		15 min				
FRY	Stekning av grönsaker	150–155	10 min	5 min – 1 timme / 1 min	–	+	+
	Stekning av kött		40 min				
	Stekning av fisk		15 min				
STEW	Stuvning, och tillagning av rätter som kräver lång temperaturnverkan,	90	1 timme	10 min – 12 timmar/ 5 min	24	–	+

Program	Användningsrekomendationer		Temperatur °C	Tillagningstid	Tidsinterval - inställningsteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
MULTI-COOK	Tillagning av olika rätter vid manuella inställningar av temperaturen och tiden	Tillagning av grönsaker	40 – 160, inställningssteg 20°C	15 timme	5 min – 1 timme / 1min 1 timme – 12 timmar / 5 min	24	+	+
		Tillagning av fisk		20 min				
		Tillagning av kött		40 min				
PASTA	Tillagning av pasta etc. Kokning av korv och ägg.		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Tillagning av ris, bovete, bulgur, cous-cous		110	25 min	5 min – 1,5 timmar / 1 мin	24	–	+
COOK	Tillagning av risotto, pilaff		120–125	1 timme	30 min – 2 timmar / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt. Kokning av grönsaker		90	10 min	5 min – 1,5 timmar / 1 min	24	–	+
SOUP	Rekomenderas för tillagning av olika slags soppor (soppa, fisksoppa, grönsakssoppa etc.)		90	1 timme	10 min – 8 timmar / 5 min	24	–	+
CAKE	Rekomenderas för bakning (muffins, sockerkakor, piroger och suffle)		110–122	1 timme	30 min – 4 timmar / 5 min	24	–	+

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 – E3	Systemfel. Möjligen kontrollplattans fel eller fel på värmeelementet.	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentiligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta service center.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga .	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv).

Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

SISÄLTÖ

I. ENNEN KÄYTTÖÄ 55
II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ 55
III. LISÄTILAISUUDET 57
IV. LISÄTARVIKKEET 57
V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO 57
VI. RUOANLAITTO NEUVOA 57
VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE 59
VIII. TAKUU 59

Tekniset ominaisuudet

Malli RMC-M4502E
Teho ..... 860 W
Jännite ..... 220–240 U, 50 Hz
Kupin tilavuus ..... 5 L
Kupin ulkokori ..... tarttumaton pinnoite DAIKIN® (Japani)
Höyryventtiili ..... irrotettava
Nestekidenäyttö ..... on, yksivärinen
Haihtumaton hakumuisti ..... on
3D-lämmitys ..... on

Ohjelmat

1. STEAM-VEGETABLES (HÖYRYTETTYÄ VIHANNEKSIA)
2. STEAM-FISH (HÖYRYTETTY KALA)
3. STEAM-MEAT (HÖYRYTETTY LIHA)
4. FRY-VEGETABLES (VIHANNEKSIEN PAISTUMINEN)
5. FRY-FISH (KALAN PAISTUMINEN)
6. FRY-MEAT (LIHAN PAISTUMINEN)
7. STEW (HAUTUMINEN)
8. QUICK COOK (EXPRESS-KEITTÄMINEN)
9. COOK (KEITTÄMINEN)
10. COOK-OATMEAL (PUURON KEITTÄMINEN)
11. PASTA
12. SOUP (KEITTO)
13. CAKE (LEIPOMINEN)
14. MULTI-COOK (MULTIKEITTÄJÄ)

Toiminnot

Autolämmitys ..... on 24 tuntiin
Ruoan lämmitys ..... on 24 tuntiin
Siirretty alku ..... on 24 tuntiin, 2 ajastinta

Sarja

Hidas liesi asennettu kupin sisällä kanssa ..... 1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia ..... 1 kpl.
Uppopaistossapaistamista varten kahvakori ..... 1 kpl.
Kulhon ahne ..... 1 kpl.
Mittalasi ..... 1 kpl.
Kauha ..... 1 kpl.
Litteä lusikka ..... 1 kpl.
Kauha- ja lusikkahaltija ..... 1 kpl.
Virtajohto ..... 1 kpl.
Kirja "120 reseptia" ..... 1 kpl.
Käyttöoheet ..... 1 kpl.
Huoltokirja ..... 1 kpl.

> *Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnittelun, hakinnat sekä tekniset tiedot tuotteen kuluessa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksosta.*

Hitaan lieden RMC-M4502E rakenne A1

1. Laitteen kansi höyryventtiilin kanssa
2. Irrotettava alumiini kansi
3. Irotettava kuppi RB-A503
4. Ohjauspaneeli näytön kanssa
5. Litteä lusikka
6. Mittalasi
7. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia
8. Kauha
9. Paistamista varten kori
10. Virtajohto
11. Kulhon ahne Kauha- ja lusikkahaltija
12. Kauhan/lusikan pidin

Painikkeet A2

1. "Cooking time" ("Keittämisen aika") — tunteni ja minuuttien perustaminen, paistoaika ja kellonaika ajastimen perustaminen
2. "Hour/Min" ("Ajan asettaminen") — valinta laiton aikaa ja siirretty alkua tuntia ja minuuttia
3. "Preset" ("Siirretty alku") — kellon ja siirretyn alan valinta, siirretyn alan ajastimen valinta
4. "Keep warm / Cancel" ("Peruuttaa/Lämmittää") — lämmityksen toiminnon sytyttäminen/samuttaminen, kypsyohjelman kesketys, nollaaminen astukset
5. "Menu" — auttomatisten ruoanlaitoohjelmien valinta
6. "Cooking mode" ("Kettäminen") — subohjelman valinta "COOK" ohjelmassa
7. "Product" ("Tuotetyyppi") — ruokatyyppi "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" ohjelmissa
8. "Temperature" ("Lämpotila") — lämpötilan sytyttäminen "MULTI-COOK" ohjelmassa
9. "Start" ("Alku") — ruoanlaitotilan sytyttäminen

Monitorin rakenne A3

A. Valittu ruokaohjelma
B. Ajan indikaatori
C. Ruokalaiton ajan indikaatori
D. Siirretyn startin ajastimen indikaattori (1 tai 2)
E. Ruokalajien "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" ohjelmissa indikaatori
F. Subohjelmien indikaatori "COOK" ohjelmassa
G. "MULTI-COOK" ohjelmassa lämpötilan indikaatori.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen käyttyä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Turvatoimet

Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Teollisuus-tai muu käyttö on vastoin moitteettoman toiminnan tuote.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen — Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitetuun pistorasiaan, — tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

STOP *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väänä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

STOP *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana — se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona — kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen *(s. 57)*.

STOP *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön, ihmiset ilman asianmukaista tietoa ja kokemusta, sekä aistit, fyysiset, henkiset ominaisuudet, elleivät ne ole valvonnassa vastaavien henkilöiden turvallisuudesta. Älä jätä lapsia ilman valvontaa laitteen läheisyydessä päällä.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

Ennen käyttöä

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuutta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä *(s. 57)*.

Huomio! Kiellettiin laitteen kayttöä vioista.

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteuksesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Kellon asettaminen

1. Kytke laite verkkovirtaan. Pidä "Preset", kunnes näyttö alkaa vilkkua minuutin kellonajan.
2. Painamalla painiketta "Cooking time" määrä minuutti (askeleelta asennus — 1 minuutti) (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
3. Paina "Hour/Min", kellonäyttö alkaa vilkkua. Paina "Cooking time" aseta tuntia (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
4. Asennuksen jälkeen paina "Keep warm / Cancel" tai odota muutama sekunti.Ajan ilmaisin lakkaa vilkkumasta, asetukset tallennetaan muistiin.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M4502E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamaseksi:

FIN

1. Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour/Min" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time"-painiketta mittaa minuutit (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
2. Painamalla painiketta "Hour/Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos. Näppäilemällä "Cooking time" aseta ajan nopeutettu mittaus (ajan nopeata muuttamista varten pidä näppäintä).
3. Aseta tarvittaessa ruoanlaiton aika vähintään 1 tunti ja säätämisen aikana paina "Cooking time" – painiketta, kunnes näytöltä poistuu ajan indikaattori. Paina "Hour/Min" – painiketta, indikaattori alkaa vilkkua. Paina "Cooking time" – painiketta ja aseta minuutit.
4. Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuttamaksi asetukset, paina "Keep warm / Cancel" ja alka kaikki uudelleen.

TÄRKEÄÄ! Ruoanlaiton käsin asettamisessa käytetään ota huomioon mahdolliset asetukset ja valmistajan ohjelman mukaisesti tehtaalla määrätyn taulukon mukaan (s. 58).

Mukavuuksien syystä ruoanlaiton ohjelmat alkavat vähimmäisarvoista. Se mahdollistaa ohjelman jatkamista, jos ruoka ei ole valmistunut määrätyssä ajassa.

Hidas liesi on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos sähkö katkaistaan tilapäisesti kaikki säädetyt asetukset tallennetaan, mukaan lukien siirretyn startin asetukset.

Preset Function ("Siirretty alku" toiminto)

Mahdollistaa tarkan ajan asettamista, jonka mennessä automaatio-ohjelma on suoritettava loppuun. Siirretään ruoanlaittoprosessi 10 minuutista 24 tuntiin 10 minuutin väleinä. Laite on varustettu kahdella itsenäisellä ajastimella, joiden avulla voidaan muistaa aika, jonka mennessä ruoka valmistuu yleensä.

Ajastimen asettamiseksi:

1. Valitse automaattinen ohjelma, tarvittaessa muuta ruoanlaiton ajika, joka on asetettu alussa.
2. Painamalla "Preset" – näppäintä valitse muisti ***PRESET1*** tai ***PRESET2***.
3. Painamalla "Hour/Min" – näppäintä pane päälle ajastimella kello, kellojen indikaattori alkaa vilkkua.
4. "Cooking time" – näppäimen avulla aseta kello (asetusväli on 1 tunti). Painamalla "Hour/Min" minuutin indikaattori alkaa vilkkua. "Cooking time" – näppäimellä aseta minuutit (asetusväli on 10 minuuttia).
5. Asetuksen päätyttyä paina "Start". "Start", "Keep warm / Cancel" ja "Preset" – näppäimet syttyvät. Näytöllä näkyy aika, jonka mennessä ruoka on valmista.

Preset – toiminnan käyttö on mahdollista kaikkia ohjelmia varten pois lukien ohjelmat "FRY" ja "PASTA".

Asettaessa Preset-toimintaa tulee ottaa huomioon, että muutamissa ohjelmissa aika alkaa vain laitteen pääsyn jälkeen tiettyyn lämpötilaan.

Ei saa siirtää ohjelman startti pitkäksi aikaa, jos ruoan aineosat ovat nopeasti pilaantuvia.

Keep warm Function (Valmisruokajen lämpötilan ylläpidan toiminto – autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä St 70–75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaatori "Keep warm / Cancel" palaa, näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painikkeetta muutaman sekunnin "Keep warm / Cancel".

Reheat Function (Ruoan lämmityksen toiminto)

Hidas liesi REDMOND RMC-M4502E voi lämmittää kylmää ruokää. Sitä varten:

1. Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan lieden runkoon.
2. Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
3. Paina muutama sekuundia painekketta "Keep warm / Cancel" äänteen. Indikaatori palaa näytässä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.
4. Hidas liesi lämmittää ruokaa 70–75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painaamalla muutama sekuundia paineketta "Keep warm / Cancel", siihen asti että indikaatorit eivät palaa.

Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettynä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

1. Mitaa tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidas lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan vääristymiä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
4. Painamalla "Menu" valitse tarvitettu ruoanlaitoohjelman (näytossä palaa indikatoori).
5. Jos ohjelmassa on valitettu tuotteen tyyppi, valitse sopiva aliohjelman käyttäen "tuote" (ohjelmia "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") tai "Cooking mode" (ohjelman "COOK"). Kunkin osa-sarja oikea paistoaika oletuksena, joka näkyy näyttölaite.
6. Voit muuttaa alussa asetettu aika *(s. 55)*.

   Tarvittaessa aseta siirretty startti. "Preset" – toimintaa ei saa käyttää, jos käytetään "FRY" ja "PASTA"-ohjelmia.
7. Ruoanlaitto-ohjelman käynnistämiseksi paina "Start". Syttyy "Start" – näppäimen indikaattori. Ohjelma käynnistyy ja alkaa ruoanlaiton lähtölaskenta. "STEAM" – ohjelmassa lähtölaskenta vastaa veden kiehumisen jälkeen ja kun höyryn tiheys on kupissa riittävä; "MULTI-COOK", "FRY" – ohjelmassa laitteiden käynnistettyä; "PASTA"-ohjelmassa veden kiehumisen kupissa, ruokien laittamisen ja painikkeen toistuvan "Start" – näppäimen painamisen jälkeen.
8. Ohjelman lopussa ruoanlaitto-ohjelma antaa äänimerkin. Sitten laite siirtyy automaattiseen lämmitykseen (syttyy "Keep warm / Cancel" – näppäimen indikaattori).
9. Syötetyn ohjelman peruuttamiseksi, ruoanlaittoprosessin keskeyttämiseksi paina "Keep warm / Cancel" .

Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan lieden REDMOND RMC-M4502E kirja "120 reseptejä" kehitetty erityisesti tätä mallia varten.

Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman "MULTI-COOK" laajennetuin manuaalisten asetuksien kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia kokeiluja.

"MULTI-COOK" ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu mitä tahansa mukien valmistamiseksi käyttäjän lämpötilaa ja aikaa koskevien asetusten mukaisesti. "MULTI-COOK"-ohjelman mukaisesti hidas liesi voi korvata monia keittolaitteita ja antaa mahdollisuuden valmistaa ruoka halutun reseptin, vanhan keittokirjan tai Internetistä otetun reseptin mukaan. On mahdollisuus valmistaa ruokia alussa säädettyjen asetusten perusteella (vihannekset, kalaa, lihaa).

Ruoanlaiton aika riippuu tuotteen valitusta ajasta: "VEGETABLES" ("VIHANNEKSET") — 15 minuuttia, "FISH" ("KALA") — 20 minuuttia, "MEAT" ("LIHA") — 40 minuuttia. Ruoanlaiton alussa säädetty lämpötila on 160°C.

Käsin säädön aika on 5 minuuttia— muutetaan 12 tuntien välein, yhdessä minuutissa alle 1 tunnin ajalle; viidessä minuutissa 1-12 tunnin ajalle.

Lämpötilan käsisäädön väli (muutetaan "Temperature" näppäintä) 40°C — 160°C muutetaan 20°C välein.

"MULTI-COOK" – ohjelmassa on mahdollista valmistaa monia erilaisia ruokia. Käytä kirjaa 120 reseptiä ammatillisilta keittäjiltämme tai suosittujen lämpötilojen taulukkoa koskien erilaisten tuotteiden valmistusta (s. 58).

"STEAM" ohjelma

Suositellaan, että vihanneksia, lihaa ja kalaa, dieetti- ja vegaaniruokia, lasten ruokia valmistellaan höyryllä. Ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" ("VIHANNEKSET") — 10 minuuttia, "FISH" ("KALA") — 15 minuuttia, "MEAT" ("LIHA") — 40 minuuttia. On mahdollista asettaa ruoanlaiton aika 5 minuutista 1 tunti, asetetaan 1 minuuttiin.

Tässä ohjelmassa laittamiseksi käytä erikoissäiliötä (sisältyy settiin):

1. Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Seuraa 3–9 "Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia" .

"FRY" ohjelma

Suositellaan vihannesten, lihan, kalan, merenantimien paistamiseksi jne. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta tuotteesta: "VEGETABLES" ("VIHANNEKSET") — 10 minuuttia, "FISH" ("KALA") — 15 minuuttia, "MEAT" ("LIHA") 40 minuuttia. Voidaan asettaa aika käsin 5 minuutista 1 tunti, ja yhteen minuuttiin. Myös on sallittua paistaa tuotteita, kun laitteen kansi on auki.

"STEW" ohjelma

Suositellaan laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"COOK" ohjelma

Suositellaan riisin, tattarinpuuron ja mureiden puurojen valmistamiseksi. Alussa asetettu ruoanlaiton aika riippuu valitusta ohjelmasta: ("QUICK COOK" — 25 minuuttia, "COOK" — 1 tunti, "OATMEAL" — 10 minuuttia). Aika voi säätää käsin 5 minuutista puoleentoista tuntiin, 1 minuuttiin ("QUICK COOK", "OATMEAL") ja 30 minuutista 2 tuntiin, 5 minuuttiin ("COOK").

Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautuu:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y.m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisätä määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon, jyvien ominaisuudet riippuvat alkuperästä ja valmistajasta, ne voivat erota, mikä joskus vaikuttaa valmistuksen tulokseen.

Jos haluttua tulosta "COOK"-ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä universaalista "MULTI-COOK"-ohjelmaa. Maitopuuron sopiva lämpötila on 100°C. Aineosien laitto ja aika säädetään reseptin mukaan.

"PASTA" ohjelma
On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkaroita, varten, keittämällä munia y.m. Oletuksena ohjelma paistoaika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2 – 20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman käynnistämisen jälkeen odota äänimerkki, joka ilmoittaa veden kiehumisesta, laita aineosat, laita kansi päälle ja paina "Start". Sen jälkeen alkaa ruoanlaiton ajan lähtölaskenta.

Elintarvikkeiden valmistaessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahto. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

"SOUP" ohjelma
On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"CAKE" OHJELMA
On suositeltavaa valmistaa leipomista (kakut, keksit). Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 30 minuutista 4 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

III. LISÄTILAISUUDET

- Leipominen
- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Jogurtin valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia
- Hygieniatuotteita sterilointi

IV. LISÄTARVIKKEET

Hitaaseen lieteen liittyviä lisätarvikkeita on ostettava erikseen. laajuksesta, hankinnasta ja yhteensopivuksesta malliin aseta viraliselle tuojalle.

RAM-CL1 — kulhon upokaspihdit
On suunniteltu hitaasta liedestä kulhon helppoa poistamista varten. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RHP-M1 — kulho kinkun ruoanlaittoa varten
On suunniteltu kinkun, sämpylöiiden ja muiden liha-, siipikarja- tai kalaherkkuiden ruoanlaittoa varten lisäämällä erilaisia mausteita ja täyteaineita. Voit käyttää tämän kulhon hitaassa liedessä, uunissa tai grillissa ja juuri oikea määräisessä potissa liedella.

RAM-FB1 — Uppopaistossapaistamista varten kahvakori
Käytetään laittamiseksi erilaisia tuotteita hyvin kuumassa öljyssä (paistettu). Sopii kaikille kulhoolle, joiden ainepaljous on 3 litraa. On valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja on irrotettava kahva ja koukku kulhoon kinnistystä varten helpottamaksi tyhjennystä ylimääräirtä öljyä keittämisen jälkeen. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RAM-G1 — purkkikomplekteja jogurtia varten (4 kpl.)
Käytetään laittamiseksi erilaisia jogurtia. Purkilla on päivämäärä, jonka avulla voidaan valvoavarastointiaikaa. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RB-C502 — kulho keraaminen ulkokuorin kanssa ANATOn© tuotano (Korea)
Ainepaljous on 5 litraa. On parantunut kestävyys mekaanisia vaurioita, ja on erinomaista tarttumaton lämpöä johtavan ominaisuuksia, jolloin ruoka ei tartu pintaan ja haudutettu sammutettiin tasaisesti koko kypsennyksen. Tämä kulho on suunniteltu paremmalle leivonnalle, paistamiselle ja maitopuuron keittämälle. Voit käyttää kulhon elintarvikkeiden varastointia varten ja ruoka valmistelua varten uuniin. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RB-S500 — teräskuppi
Ainepaljous on 5 litraa. Siilä on suuri kestävyys mekaanisista vaurioista. On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja, hillokkeittää, hilloja ja säilykkeitä. Sopii käytettäväksi hänessä tehosekoitimen, mikserin ja muut keittiökoneet, vihanneksia, hedelmäsosetta ja kermakeitoja laitossa. Ei suositella paistamista varten. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdista laite käytön jälkeen. Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisia aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.

Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keitettää puolen sitruunan ohjelmassa "STEAM-FISH".

STOP *Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.*

Alumiinikannen sisäpuolen puhdistamista varten:

1. Avaa hitaan lieden kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskellä kaksi muovista kiinnike.
3. Vedä alumiini sisä kattaa hieman yli ja alas, kunnes se irtoaa pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Tarvittaessa pese kannen juoksevan veden alla ja käyttää pesuainetta. Käyttäminen astianpesukoneessa on epätoivottu.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta alumiini kannen yläaukoille, kohdista se tärkein kansi ja työnnä naksahtaa.Sisäinen alumiini kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa.
2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan ***<open>***) ja poistaa se.
3. Vedä venttiilin kumen. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.

STOP *Huomio! Vääristymien välttämiseksi on kielletty venttiilin kumen kiertämällä ja vetämällä.*

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkkaa tahna, kolot asettuvat venttiilin kumen vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan ***<close>***). Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoinen levy on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Ruoanlaiton aikana lauhdevesi on mahdollista, joka tässä mallissa kertyy erikoiskourussa kupin ympärillä. Lauhdevesi poistuu helposti keittiön rätin avulla.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut
Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaittossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä		Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.		• Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas lieden kannen tarpeettomasti. • Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukka suljinjärjestelmä ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementti olevat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.		• Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmityslevyn pohjaan. • Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityslevyn saastumista.
• Valitettavaa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistelussa. • Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita. • Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika. • Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan lieden malliin .		• On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa. • Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet kirjanmerkkejä, ohjelman valinta ja paistoaika on vastattava valitun reseptin.
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmistaa riittävä höyryn tiheys.		Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu reseptiä mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedenpinta kypsennysajassa.
Paistamisessa: • Kaadetaan kupin liikaa öljyä. • Ylimääräinen kosteus kulhossa.		• Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti. • Uppopaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä. Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissa. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.
Keittämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.		Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passerovaniya jne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti.
Leipomassa:	Kestämissä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiilin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemmässä mittakaavassa.
	Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

FIN

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paistoaika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seisoi liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämisessä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnistä ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä *(katso s. 56)*.
• Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). • Ei ole noudattanut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	• Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. • Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.

RUOKA PALAA

• Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. • Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokalaittoa tarkista, että kulho on hivin puhdistettu ja tarttumatomalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempiä kuin suositellaan reseptissa.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaikaa tai seurata reseptia, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhteänistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestetta kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaanlieden kannen tarpeettomasti.
• Keittämisessä: kulhossa on vähän nestetta • (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisien kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotkee kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsentämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoitettu tuotteetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamissa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5–7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaika tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin yliäämä kosteutta (meheviä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosina elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikypsätte valmiin kypsentämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedesta. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa aulämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seisoi liian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemäsä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovellu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

Joissakin Redmond hitain liedein malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Erilaisten tuotteiden höyryllä ruoanlaiton aika

№	Ruoka	Paino, g(määrä)	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
1	Sianlihan / Naudanlihan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	lampaan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	Kanan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Lihapullat	180 (6 kpl.) / 450 (kpl.) (3 kpl.)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salaattikatkarapu (kuoritut, keitetyt ja jäädytetty)	500	500	5
7	Peruna (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Porkkana (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Juurikas (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 tunti 20 minuuttia
10	Vihannekset (tuoreäädytetty)	500	500	15
11	Höyrytettynyt muna	3 kpl.	500	10

On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpotilanmuotojen käyttöjen suositukset "MULTI-COOK" ohjelmassa

Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso resepttikirja)
40	Jogurtin valmistus, Taikinanvalmistus, etikan keittiö
60	Pastörointi, Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus
80	Glögin, Rahkan valmistus,
100	Marenin ja hillon valmistus
120	Eisbeinin, Muhennoksen valmistus
140	Kuumaa
160	Uppopaistossa paistaminen

Ruoanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösosituksset		Keittoaika oletuksena	Valikoima kypsennysaikaa/ muutosaskel	Siirretty alka	Työasten odotus	Autolämmitys	Ohjelma
STEAM	Höyrytetty vihannekset		115–120	10 min	5 min – 1 tunti / 1 min	24	+	+
	Höyrytetty liha			40 min				
	Höyrytetty kala			15 min				
FRY	Vihanneksien paistaminen		150–155	10 min	5 min – 1 tunti / 1 tuntia	–	+	+
	Lihan paistaminen			40 min				
	Kalan paistaminen			15 min				
STEW	Lihan, kalan, vihannekseiden, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen		90	1 tunti	10 min –12 tuntia / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan ja kypsennysajan asettamisen kanssa	Vihanneksien laittaminen	40–160, askel 20°C	15 min	5 min – 1 tunti / 1 min 1 tunti – 12 tuntia / 5 min	24	+	+
		Kalan laittaminen		20 min				
		Lihan laittaminen		40 min				

Ohjelma	Käyttösositukset	Keittoaika oletuksena	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskel	Siirretty alka	Työasten odotus	Autolämmitys	Ohjelma
PASTA	Pastaa eri vehnälajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	118–120	8 min	2 min –20 tuntia / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	110	25 min	5 min –1,5 tuntia / 1 min	24	–	+
COOK	Pilahvirisin valmistelu	120–125	1 tunti	30 min –2 tuntia / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu. Vihannekdien keittäminen	90	10 tunti	5 min –1,5 tuntia / 1 min	24	–	+
SOUP	Keitojen ruoanlaitto	90	1 tunti	10 min – 8 tuntia / 5 min	24	–	+
CAKE	On suositeltavaa leivonnan ruoanlaittoon (kakut, keksit), erilaisia pataruoat ja kohokkaia	110–122	1 tunti	30 min –4 tuntia / 5 min	24	–	+

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 – E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingoitettu ohjauskortti tai lämmityselementti.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos kytketään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineetta.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtia.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuaikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eriä ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätyksen ohjelmin mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA 60
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE 60
III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE 62
IV. ACCESORII ADIȚIONALE 62
V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI 62
VI. SFATURI DE GĂTIT 63
VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE 64
VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE 64

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4502E
Putere	860 Wt
Tensiune	220–240 V, 50 Hz
Volumul maximal al vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiaderent DAIKIN® (Japonia)
Supapa de abur	demontabilă
Ecran cu cristale lichide	monocrom
Memorie dependentă de energie	prezentă
Încălzire 3D	prezentă

Programe

1. STEAM-VEGETABLES (LEGUME PE ABURI)
2. STEAM-FISH (PEȘTE PE ABURI)
3. STEAM-MEAT (CARNE PE ABURI)
4. FRY-VEGETABLES (PRĂJIREA LEGUMELOR)
5. FRY-FISH (PRĂJIREA PEȘTELUI)
6. FRY-MEAT (PRĂJIREA CĂRNII)
7. STEW (CĂLIRE)
8. QUICK COOK (FIERBERE RAPIDĂ)
9. COOK (FIERBERE ORDINARĂ)
10. COOK-OATMEAL (FIERBEREA TERCIULUI)
11. PASTA
12. SOUP (SUPĂ)
13. CAKE (COPTURĂ)
14. MULTI-COOK (MULTI-BUCĂTAR)

Funcții

Autoîncălzire	până la 24 ore
Încălzirea mâncării	până la 24 ore
Start amânat	până la 24 ore, 2 timeri

Configurare

Oala sub presiune cu vas instalat în interior	1 buc.
Container de gătit la aburi	1 buc.
Coș de prăjit în friteuză	1 buc.
Clește pentru vas	1 buc.
Pahar de măsură	1 buc.
Ispol	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Fixator pentru ispol/ lingură	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.
Carte „120 rețete”	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare	1 buc.
Carte de service	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura oalei sub presiune RMC-M4502E A1

1. Capac cu supapă de abur demontabilă
2. Capac de aluminiu interior
3. Vas demontabil RB-A503
4. Panou de comandă cu ecran cu cristale lichide
5. Lingură plată
6. Pahar de măsură
7. Container de gătit cu abur
8. Ispol
9. Coș de prăjit
10. Cablu de alimentare
11. Clește pentru vas
12. Fixator pentru ispol/lingură

Destinația butoanelor A2

1. „Cooking time” („Timp de gătit”) — introducerea valorilor orei și minutelor la setarea timpului curent, a timpului de gătit și a timpului de start amânat
2. „Hour/Min” („Setare timp”) — trecere în regimul de setare a timpului; alegere „ore”/”minute” în regimurile de setare a timpului curent, start amânat și timp de gătit
3. „Preset” („Start amânat”) — trecere în regim de setare a orei și start amânat; alegerea timerului de start amânat
4. „Keep warm / Cancel” („Menținerea căldurii / Anulare”) — deconectarea funcției de menținere a temperaturii mâncării gata preparate; conectarea și deconectarea regimului de încălzire; anularea tuturor programelor și setărilor, cu excepția setărilor a timpului curent
5. „Menu” („Meniu”) — alegerea programului de gătit
6. „Cooking mode” („Fierbere”) — alegerea subprogramului în programul „COOK”
7. „Product” („Tip produs”) — alegerea tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
8. „Temperature” („Temperatura”) — modificarea temperaturii de gătit în programele „MULTI-COOK”
9. „Start” — includerea regimului de gătit setat

Structura ecranului A3

A. Indicatorul programului de gătit ales
B. Indicatorul timpului curent
C. Indicatorul timpului de gătit
D. Indicatorul timerului (1 sau 2) de start amânat
E. Indicatorul tipului de produs în programele „STEAM”, „FRY”, „MULTI-COOK”
F. Indicatorul subprogramelor în programele „COOK”
G. Indicatorul temperaturii de gătit în programul „MULTI-COOK”

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsuri de securitate

Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat— necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ— aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber — pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului *(p. 62)*.

ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Produsul nu este destinat utilizării de către copii, persoane fără cunoștințe și experiențe corespunzătoare, precum ș cu capacități mentale, senzoriale, fizice limitate, în cazul în care ei nu sunt supravegheați de persoanele răspunzătoare pentru securitatea lor. Nu lăsați copiii fără supraveghere în apropierea aparatului conectat.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

Înainte de a începe exploatarea

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului *(p. 62)*.

Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setare oră

1. Conectați aparatul la rețeaua electrică. Apăsați și mențineți apăsat butonul „Preset", până când pe ecran va clipi indicatorul minutelor a timpului curent.
2. Apăsând butonul „Cooking time" setați valoarea minutelor (pas de setare — 1 minut) (pentru modificarea accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
3. La apăsarea butonului „Hour/Min", începe să clipească indicatorului de oră. Apăsând butonul „Cooking time" setați valoarea orei (pentru modificarea accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
4. La terminarea setării apăsați butonul „Keep warm / Cancel" sau așteptați câteva secunde. Indicatorul de timp va înceta să clipească, setările introduse vor fi păstrate în memoria aparatului.

Setarea timpului de gătit

În oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent. Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales.

5. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Hour/Min", va începe să clipească indicatorul de minute. Apăsând butonul „Cooking time" modificați valoarea minutelor (pentru modificare accelerată mențineți butonul apăsat).
6. Atunci cînd apăsați butonul „Hour/Min", începe să clipească indicatorul de ore. Apăsând butonul „Cooking time" setați valoarea orei (pentru modificare accelerată a timpului mențineți butonul apăsat).
7. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit care este mai puțin de o oră în regimul de setare oră apăsați butonul „Cooking time" până când indicatorul de ore va dispărea de pe ecran. Apăsați butonul „Hour/Min", indicatorul de minute începe să clipească. Apăsând butonul „Cooking time" setați valoarea de timp.
8. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Keep warm / Cancel". În caz de necesitate introduceți programul de gătit din nou.

IMPORTANT! În caz de setare manuală a timpului țineți cont de diapazonul posibil al setărilor și pasul de setare prevăzut de programul ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică (p. 64).

Pentru comoditatea voastră diapazonul timpului setat în programele de gătit începe de la valori minimale. Aceasta permite prelungirea pentru un termen mic a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază prevăzut.

Oala sub presiunea prevede memorie dependentă de energie. În cazul deconectării temporare a alimentării cu energie toate setările efectuate, inclusiv setările de start amînat, se păstrează.

Preset Function (funcție „Start amînat")

Permite setarea timpului exact când programul automat de gătit trebuie să fie efectuat. Amânarea procesului de gătit este posibilă în diapazonul de timp de la 10 minute pînă la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Aparatul este dotat cu două timeri independenți care permit memorizarea timpului la care mâncarea se pregătește cel mai des.

Pentru a seta timerul:

1. Alegeți programul automat, în caz de necesitate modificați timpul de gătit setat implicit.
2. Apăsînd butonul „Preset" alegeți celula de memorie ***PRESET1*** sau ***PRESET2***.
3. Apăsînd butonul „Hour/Min" conectați regimul de setare a orei pe timer, indicatorul de ore începe să clipească.
4. Cu ajutorul butonului „Cooking time" setați valoarea de ore (pasul setării — 1 oră). Atunci când apăsați butonul „Hour/Min", începe să clipească indicatorul de minute. Cu ajutorul butonului „Cooking time" setați valoarea minutelor (pasul setării — 10 minute).
5. Atunci cînd setarea timpului se termină apăsați „Start". Se aprind indicatorii butoanelor „Start", „Keep warm / Cancel" și „Preset". Pe ecran se afișează timpul la care mâncarea este gata.

Folosirea funcției „Preset" este posibilă pentru toate programele, cu excepția programelor „FRY" și „PASTA".

Atunci când timpul este setat în funcția „Preset" este necesar să țineți cont că în unele programe contorizarea timpului începe numai după ce aparatul atinge temperatura de lucru setată.

În cazul în care felul de mâncare conține produse ușor alterabile nu este recomandat să amânați startul programului pentru un timp îndelunga,.

Keep warm Function (funcția de menținere a temperaturii mâncării gata preparate – autoîncălzire)

Se include în mod automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura mâncării gata preparate în limitele de 70–75°C în decurs de 24 ore. În acest caz arde indicatorul butonului „Keep warm / Cancel", pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în acest regim.

Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Keep warm / Cancel", în acest caz indicatorul butonului se stinge.

Reheat Function (funcție de încălzire a mâncării)

Oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E poate fi folosită pentru a încălzi mâncarea rece.

1. Transpuneți produsele în vas, introduceți vasul în corpul oalei sub presiune.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Keep warm / Cancel" până ce se va auzi un semnal sonor. Pe ecran se vor aprinde indicatorul corespunzător și indicatorul butonului. Timerul va declanșa contorizarea timpului de încălzire.
4. Aparatul va încălzi mâncarea până la 70–75°C și o va menține în stare caldă în decurs de 24 ore. Pentru a opri încălzirea apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm / Cancel", pînă cînd indicatorului butonului se va stinge.

Necătînd la faptul că oala sub presiune poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decît două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Menu" selectați programul necesar de gătit (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care programul prevede alegerea a două tipuri de produs, alegeți subprogramul corespunzător cu ajutorul butoanelor „Product" (pentru programele „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") sau „Cooking mode" (pentru programul „COOK"). Pentru fiecare subprogram se setează valoarea proprie de timp de gătit implicit afișată pe ecranul aparatului.
6. Puteți schimba valoarea de timp setată implicit.

   În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Preset" este inaccesibilă în cazul utilizării programelor „FRY" și „PASTA".
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați butonul „Start". Se va aprinde indicatorul butonului „Start". Programul se lansează și începe contorizarea inversă a timpului de gătit. În programul „STEAM" contorizarea inversă a timpului începe după fierberea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas; în programele „MULTI-COOK", „FRY"— după intrarea aparatului în regimul de lucru; în programele „PASTA" — după fierberea apei în vas, introducerea produselor și apăsare repetată a butonului „Start".
8. Un semnal sonor anunță despre finisarea programului de gătit. În continuare aparatul trece în regimul de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Keep warm / Cancel").
9. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau autoîncălzire, apăsați butonul „Keep warm / Cancel".

Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea „120 rețete" care acompaniază oala sub presiune REDMOND RMC-M4502E – elaborată special pentru acest model.

În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTI-COOK" cu diapazon lărgit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

ROU

Program „MULTI-COOK"

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTI-COOK" oala sub presiune poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet. Este realizată posibilitatea de alegere a timpului de gătit implicit pentru produs (legume, pește, carne).

Timpul de gătit implicit depinde de produsul ales de dumneavoastră: „VEGETABLES" („LEGUME") — 15 minute, „FISH" („PEȘTE") — 20 minute, „MEAT" („CARNE") — 40 minunte. Temperatura de gătit implicită — 160°C.

Diapazonul reglării manuale de timp constituie 5 minute — 12 ore cu pasul de modificare: de 1 minut — pentru un interval până la 1 oră; de 5 minute — pentru un interval de la 1 până la 12 ore.

Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature") 40°C — 160°C cu pasul de modificare de 20°C.

Programul „MULTI-COOK" prevede pregătirea multor feluri de mâncare diferite. Folosiți cartea „120 rețete" de la bucătarii noștri profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare și produse (p. 64).

Program „STEAM"

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit depinde de tipul de produs ales: „VEGETABLES" („LEGUME") — 10 minute, „FISH" („PEȘTE") — 15 minute, „MEAT" („CARNE") — 40 minute. Este posibilă setarea unui diapazon de timp de gătit de la 5 minute pînă la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3–9 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate".

Program „FRY”
Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, semipreparatelor etc. Timpul de gătit implicit depinde de timpul de produs ales:”VEGETABLES” („LEGUME”) — 10 minute, „FISH” („PEȘTE”) — 15 minute, „MEAT” („CARNE”) — 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Se permite prăjirea produselor cu capacul deschis al aparatului.

Program „STEW”
Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, peștelui, produselor de mare, precum și pentru pregătirea răcitu-rilor și altor feluri de mâncare care necesită un tratament termic îndelungat. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „COOK”
Este recomandat pentru pregătirea orezului, hrișcăi și terciurilor friabile din crupe. Timpul de gătit implicit depinde de subprogramul ales („QUICK COOK” — 25 minute, „COOK” — 1 oră, „OATMEAL” — 10 minute). Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut („QUICK COOK”, „OATMEAL”) și de la 30 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute („COOK”).

Atunci când fierbeți terciurile de lapte folosiți lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scăderea prin fierbere a produsului și a obține un rezultat necesar, este recomandat înainte de pregătire să întreprindeți acțiunile următoare:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orezul, hrișca, arpacașul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „COOK” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTI-COOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 100°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program”PASTA”
Este recomandat pentru pregătirea pastelor etc., fierberea ouălor și crenvuștelor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. După lansarea programului așteptați un semnal sonor care informează despre fierberea apei, introduceți ingredientele, închideți capacul aparatului și apăsați butonul „Start”. După aceasta începe contorizarea inversă a timpului de gătit.

Atunci când pregătiți unele produse (paste etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul închis.

Program „SOUP”
Este recomandat pentru pregătirea felurilor întâi diferite, precum și a compoturilor și băuturilor. Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „CAKE”
Este recomandat pentru pregătirea copturii (checuri, biscuiți, turtelor). Timpul de gătit implicit în programul dat constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 30 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Coacerea pâinii
- Pregătirea fondue
- Pregătirea iaurtului
- Prăjire în friteuză
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Pasteurizarea produselor lichide
- Sterilizarea vaselor și obiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile adiționale la oală sub presiune le puteți procura separat. Pentru informații privind sortimentul, procurarea și compatibilitatea acestora cu modelul aparatului vostru adresați-vă către distribuitorul oficial din țara voastră.

RAM-CL1 — clește universale pentru vas
Sunt destinate pentru evacuarea comodă a vasului din oala sub presiune. Se potrivesc pentru vase cu un volum de la 1 până la 6 litri. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci. Sunt fabricate din oțel. Grație suprafețelor de lucru de cauciuc asigură apucarea sigură a vasului. Pot fi spălate în mașină de spălat vase.

RHP-M1 — dispozitiv pentru pregătirea jambonului
Este destinat pentru pregătirea jambonului, ruladelor și altor delicatețe din carne, pasăre sau pește cu adăugarea diferitor condimente și adaosuri. Puteți utiliza dispozitivul pentru pregătirea jambonului în oala sub presiune, în aparat pentru copt, aerogrill sau obișnuit într-o cratiță de volum respectiv pe aragaz.

RAM-FB1 — coș de pregătire în friteuză
Este destinat pentru pregătirea diferitor produse în ulei înfierbântat foarte tare sau care fierbe (friteuză). Este fabricat din oțel inoxidabil, are un mâner demontabil și cîrlig de fixare pe vas în timpul scurgerii excesului de ulei după pregătire. Se potrivește pentru orice vase cu un volum de la 3 litri. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RAM-G1 — set de borcănașe pentru iaurt cu marcheri pe capace (4 buc.)
Sunt destinate pentru pregătirea diferitor iaurturi (vedeți posibilitățile suplimentare). Borcănașele conțin data care permite de a controla termenul de valabilitate al produsului. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci.

RB-C502 — vas cu acoperire ceramică produs de compania ANATO® (Coreea)
Capacitate 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice, proprietăți excelente antiadezive și conducătoare de căldură, grație cărui fapt mâncarea nu aderă la suprafață, se prăjește și se călește uniform în timpul întregului procesul de gătit. Vasul este elaborat pentru un proces mai calitativ de coacere, prăjire și fierbere a terciurilor de lapte. Este posibilă utilizarea vasului în afara oalei sub presiune pentru păstrarea produselor și pregătirea bucatelor în aparatul de copt. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RB-S500 — vas de oțel
Capacitate 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice. Este recomandat pentru pregătirea diferitor supe, compoturi, gemuri și dulceață. Acest vas este potrivit pentru utilizare în acesta a blenderului, mixerului și altor unelte de bucătărie la pregătirea supelor-creme, pireurilor din legume, fructe. Nu este recomandat de a utiliza pentru prăjire și coacere. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățirea produsului imediat după utilizare.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit vă recomandăm să prelucrați în decurs de 15 minute cu o jumătate de lămâie în programul „STEAM-FISH”.

STOP *ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive.*

Curățați corpul produsului după necesitate.

Vasul trebuie de curățat după fiecare utilizare. Este posibilă utilizarea unei mașini de spălat vase. După terminarea curățirii ștergeți suprafața exterioară a vasului până ce ea devine uscată.

Curățirea capacului de aluminiu interior și a supapei de abur demontabile trebuie să fie efectuată după fiecare utilizare a aparatului.

Pentru curățirea capacului interior:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul de aluminiu interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Introduceți capacul de aluminiu în canale, reuniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi demontabilă este amplasată pe capacul superior al aparatului. Pentru a curăța supapa:

1. Ridicați cu grijă capacul supapei de aburi, trăgând-o de proeminență în sus și la sine.
2. Întoarceți fixatorul de pe partea inferioară a supapei în sens contrar acului ceasornicului (în sensul ***<open>***) până la limitator și scoateți-l.
3. Scoateți atent piesa de cauciuc din fixator. Spălați toate părțile supapei respectând regulile de curățare.

STOP *Atenție! Întru evitarea deformării a piesei de cauciuc se interzice de a o îndoia și de a trage.*

4. Montați în ordine inversă: introduceți piesa de cauciuc în fixator, uniți canalele fixatorului cu proeminențe de pe partea interioară a supapei și întoarceți fixatorul în sensul acului ceasornicului (în sensul ***<close>***). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului cu proeminență din partea ecranului.

În timpul pregătirii bucatelor este posibilă formarea unui condensat care se acumulează în modelul dat într-un jgheab special pe corpul aparatului în jurul vasului. Condensatul se elimină ușor cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mîncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. • Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. • Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
• Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătire prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. • Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. • Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. • Rețetă aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătire în această oala sub presiune.	• Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătire cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire: • Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui. • Exces de umiditate în vas.	• Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. • La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
	La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înăinte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt): — În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat.	Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.
La coacere (aluatul nu s-a copt): — Exces de aluat introdus în vas.	Scoateți coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătirea pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Ați comis greșeală atunci cînd ați ales tipul de produs sau cînd ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingrediente de dimensiuni prea mici.	• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătire mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsime pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă *(petru detalii vezi p. 62)*.
• Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). • Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.	• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. • Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.

MÎNCAREA ARDE

• Vasul a fost curățat rău după gătirea prealabilă a mîncării. • Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătire prea mare.	Reduceți timpul de gătire sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tîrziu produsele preaparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătire nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas!).

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5–7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe suculente, pomușoase congelate, smîntînă etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduiți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult coptura în oala sub presiune închisă.	Străduiți-vă să scoateți coptura din oala sub presiune imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	
Nu ați cernut făina sau ați frămîntat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

Într-o serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele „STEW" și „SOUP" în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătire se oprește și oala sub presiune trece în regimul de autoîncălzire.

Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse

#	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
1	Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Fileu de găină (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Fricadele/ pârjoale	180 (6 buc.)/450 (3buc.)	500	10/15
5	Pește (fileu)	500	500	10
6	Crevete de salată (curățate, fierte-congelate)	500	500	5
7	Cartofi cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Morcov (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Sfeclă (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 oră 20 min
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	15
11	Ou pe abur	3 buc.	500	10

Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTI-COOK”

Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete):
40	Pregătirea iaurturilor, dospirea aluatului
60	Pasteurizare, pregătirea ceaiului verde, alimentației pentru copii
80	Pregătirea brânzei, glintwein
100	Pregătirea bezelelor, a dulceței
120	Pregătire halcă de carne, călirea cărnii
140	Afumare, rumenirea bucatelor gata pentru a le atribui o scoarță crocantă
160	Pregătirea cartofilor fri

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare		Temperatura, °C	Timp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
STEAM	Pregătirea legumelor la aburi		115–120	10 min	5 min – 1 oră / 1 min	24	+	+
	Pregătirea cărnii la aburi			40 min				
	Pregătirea peștelui la aburi			15 min				
FRY	Prăjirea legumelor		150–155	10 min	5 min – 1oră / 1 min	–	+	+
	Prăjirea cărnii			40 min				
	Prăjirea peștelui			15 min				
STEW	Călirea cărnii, pregătirea răciturilor și felurilor de mâncare care necesită un tratament de temperatură îndelungat		90	1 oră	10 min – 12 ore / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Pregătirea tuturor felurilor de mâncare conform setărilor de temperatură și de timp manuale efectuate de utilizator	Pregătirea legumelor	Diapazon 40 – 160, pas 20°C	15 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră– 12 ore / 5 min	24	+	+
		Pregătirea peștelui		20 min				
		Pregătirea cărnii		40 min				

Program	Recomandări de utilizare	Temperatura, °C	Timp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit / pas de setare	Start amânat, ore	Așteptarea regimului de lucru	Funcție autoîncălzire
PASTA	Pregătirea pastelor etc. Fierberea crenvuștelor și a ouălelor	118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Pregătirea orezului, hrișcăi și terciurilor friabile din crupe	110	25 min	5 min – 1,5 ore / 1 min	24	–	+
COOK	Pregătirea pilafului	120–125	1 oră	30 min – 2 ore / 5 min	24	–	+
COOK-OAT-MEAL	Pregătirea terciurilor de lapte. Fierberea legumelor	90	10 min	5 min – 1,5 ore / 1 min	24	–	+
SOUP	Se recomandă pentru pregătirea diferitor feluri întâi	90	1 oră	10 min – 8 ore / 5 min	24	–	+
CAKE	Se recomandă pentru pregătirea copturilor (checuri, biscuiți, turte), diferitor budinci și sufleuri	110–122	1 oră	30 min – 4 ore / 5 min	24	–	+

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 — E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Mîncarea se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasați vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vînzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

TARTALOM

I. A HASZNÁLAT ELŐTT 65
II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE 65
III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK 67
IV. KIEGÉSZÍTŐK 67
V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE 67
VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK 67
VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT 69
VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK 69

Technikai jellemzés

Modell	RMC-M4502E
Teljesítmény	860 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz
Tányér maximális űrtartalma	5 l
Tányér fedezete	DAIKIN® (Japán) tapadásgátló
Gőzszelep	levehető
JCD-kijelző	momokróm
Energiától függő memória	van
3D-melegítés	van

Programok

1. STEAM-VEGETABLES (ZÖLDSÉG PÁROLÁSA)
2. STEAM-FISH (HAL PÁROLÁSA)
3. STEAM-MEAT (HÚS PÁROLÁSA)
4. FRY-VEGETABLES (ZÖLDSÉG SÜLÉSE)
5. FRY-FISH (HAL SÜLÉSE)
6. FRY-MEAT (HÚS SÜTÉSE)
7. STEW (FŐZÉS)
8. QUICK COOK (GYOR FŐZÉS)
9. COOK (ÁLTALÁNOS FŐZÉS)
10. COOK-OATMEAL (KÁSA FŐZÉSE)
11. PASTA (TÉSZTA)
12. SOUP (LEVES)
13. CAKE (SÜTÉS)
14. MULTI-COOK (MULTISZAKÁCS)

Funkciók

Automatikus melegítés	24 óráig
Étel melegítése	24 óráig
Elhalasztott rajt	24 óráig, 2 stopperóra

Készletezés

Rotyogtató fazék a benne levő tányérral	1 darab
Párolásra szolgáló konténer	1 darab
Olajsütésre szolgáló kosár	1 darab
Tányérfogó	1 darab
Mérőpohár	1 darab
Mérítőkanál	1 darab
Lapos kanál	1 darab
Mérítőkanál és kanál tartója	1 darab
Tápkábel	1 darab
„120 recept" című könyv	1 darab
Használói útmutató	1 darab
Szerviz könyv	1 darab

> *A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjájnát, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékei tökéletesítése során e módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül.*

Rotyogató fazékszerkezete RMC-M4502E A1

1. Fedél a levehető gőzszeleppel
2. Belső alumínium fedél
3. Levehető tányér RB-A503
4. Vezérlő panel a LCD-kijelzővel
5. Lapos kanál
6. Mérőpohár
7. Párolásra szolgáló konténer
8. Mariítőkanál
9. Oljasütésre szolgáló kosár
10. Tápkábel
11. Tényérfogó
12. Merítőkanál és kanál tartója

Gombok rendeltetése A2

1. „Cooking time" („Készítési idő") — az óra és perc értékének bevezetése a folyó idő, készítési idő és elhalasztott rajt állításánál
2. „Hour/Min" („Idő állítása") — az idő állítási rendszerbe átmenése, óra/perc választása a folyó idő, készítési idő és elhalasztott rajt állításánál
3. „Preset" („Elhalasztott rajt") — az óra állításának és az elhalasztott rajtnak rendszerbe átmenése, az elhalsztott rajt stopperórájának választása
4. „Keep warm / Cancel" („Melegítés fenntartása / Törlés") — a kész étel hőmérséklete fenntartási funkciónak kikapcsolása, melegítési rendszer bekapcsolása/kikapcsolása, minden program és állítás törlése a folyó idő állításain kívül.
5. „Menu" („Menü") — készítési program választása
6. „Cooking mode" („Készítés") — a „COOK" programban levő alprogram választása
7. „Product" („Termék fajtája") — a „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK" programban levő termék fajtájának választása
8. „Temperature" („Hőmérséklet") — a „MULTI-COOK" programban levő készítési hőmérséklet változtatása
9. „Start" („Rajt") — a beállított készítési rendszer bekapcsolása

Kijelző szerkezete A3

A. A választott készítési program indikátora
B. A folyó idő indikátora
C. A készítési idő indikátora
D. Az elhalsztott rajt stopperórájának (1 vagy 2) indikátora
E. A „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK" programban levő termék fajtájának indikátora
F. A „COOK" programban levő alprogram indikátora
G. A „MULTI-COOK" programban levő készítési hőmérséklet indikátora

I. A HASZNÁLAT ELŐTT

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használói útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabítja a szolgálati idejét.

Biztonsági technika

⚠ *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- A készülék csak háztartási rendeltetésre szolgál. A készülék ipari vagy más használata a készülék megfelelő üzemeltetési szabályok megsértése.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsínort: a paraméterk meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsínort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

STOP *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezeése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne értintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

STOP *Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethez, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehült. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját *(oldal 67)*.

STOP *TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!*

- A termék nem használható a gyerekek, megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező emberek által, valamint a fizikailag, érzékelésileg és értelmileg korlátolt emberek által, ha nincsenek a biztonságukért felelős személyek figyelem alatt. Ne hagyja a gyerekeket figyelem nélkül a bekapcsolt készülék mellett.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

HUN

Az üzemeltetés előtt

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazza meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket *(oldal 67)*.

⚠ *Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.*

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Óra állítása

1. Kapcsolája hozzá a készüéket a hálózathoz. Nyomja és tartsa a „Preset" gombot, amíg a folyó idő percének indikátora nem hunyorog a kijelzőn
2. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa a perc értékét (lépés mértéke: 1 perc) (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
3. Nyomja meg a „Hour/Min" gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa az óra értékét (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
4. Az állítás végén nyomja meg a „Keep warm / Cancel" gombot vagy várjon néhány másodpercet. Az idő indikátora hunyorogni végez, és a bevezetett állítások a készülék memóriában megőrzésre kerülnek.

Készítési idő állítása
A REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes proramban. A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a választott készítési programtól függ.

1. A program válaztása után nyomja meg a „Hour/Min" gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa a perc értékét (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
2. Nyomja meg a „Hour/Min" gombot, az óra indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa az óra értékét (az idő gyorsított változtatására tartsa a gombot).
3. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az óra állítási rendszerében nyomja meg a „Cooking time" gombot, amíg az óra indikátora nem tünik el a kijelzőről. Nyomja meg a „Hour/Min" gombot, a perc indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa a perc értékét.
4. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Keep warm / Cancel" gombot. Hogyha szükséges, újra vezesse be a készítési programot.

FONTOS! A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmet és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően (oldal 69).

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értéktől kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartamra hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

A rotyogtató fazéknek villanytól függő memóriája ban. A hálózat ideiglenes kikapcsolásánál minden bevezetett állítás, az elhalaszott rajt állításait idéértve, megőrzésre kerül.

Preset Function („Elhalasztott rajt" funkció)
Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér. El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. A készüléknek van két független stopperórája, amelyek megőrzik az időt, amelyhez leggyakrabban készítésre került az étel.

Stopperóra állítására:

1. Válassza az automatikus programot, szükség esetén változtassa az alapértelmezett készítési időt.
2. Nyomja meg a „Preset" gombot, hogy válassza a ***PRESET1*** vagy ***PRESET2*** memória cellát.
3. Nyomja meg a „Hour/Min" gombot, hogy a stopperóra idejét állítsa, az óra indikátora hunyorogni kezd.
4. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa az óra értékét (lépés mértéke: 1 óra). Nyomja meg a „Hour/Min" gombot, a perc indikátora hunyorogni kezd. Nyomja meg a „Cooking time" gombot, hogy állítsa az óra értékét (lépés mértéke: 10 perc).
5. Az idő állítása után nyomja meg a „Start" gombot. A „Start",„Keep warm / Cancel" és „Preset" gomb indikátora feragyog. A kijelzőn tükrözik az idő, amely alatt az étel kész lesz.

A „Preset" funkció használata lehetséges minden programban, a „FRY" és „PASTA" programon kívül.

A „Preset" funkcióban történő idő állításánál figyelembe kell venni azt, hogy az egyes programokban az idő leszámlálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri.

Nem ajánlatos a hosszú ideig elhalasztani a program rajtot, hogyha az étel összetételében vannak romlandó élelmiszerek.

Keep warm Function (kész étel hőmérsekletének fenntartása: automatikus melegítés)
Automatikusan bekapcsolódik a készítési program elvégzésével, a kész étel hőmérsekletét fenntartja 24 óráig 70–75°C között. Ennél a „Keep warm / Cancel" gomb indikátora ragyog, a kijelzőn a működés idéjen egyenes leszámlálása tükrözik a folyó rendszerben.

Az automatikus melegítés kikapcsolása érdekében, nyomja meg a „Keep warm / Cancel" gombot, ennél a gomb indikátora kialszik.

Reheat Function (étel melegítése funkció)
A REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékot a hideg ételek melegítésére használhatja.

1. Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotyogtató fazék házába.
2. Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
3. Nyomja és tartsa néhány másodpercig a „Keep warm / Cancel" gombot, amíg nem hallja a hangjelet. A kijelzőn a megfelelő indikátor felragyog és a gomb indikátora is. A stopperóra a melegítési idő leszámlálását kezdi.
4. A készülék 70–75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. A melegítés abbahagyására nyomja és tartsa a „Keep warm / Cancel" gombot, amíg a gomb indikátora nem alszik el.

Annak ellenére hogy a rotyogtató fazék melegen fenntarthatja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az íziminőségének változásához vezethet.

Automatikus programok használatánál történő általános rend
1. Készítse (mérje) a szükéseges ingridienseket.
2. Tegye be a rotyogtató fazék tányéjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiens, a folyadékot beleértve, a tányér belső felületén levő maximális jelzés alatt legyen . Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Csukja be a rotyogtató fazék fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
4. A „Menu" gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felgragyog a program indikátora).
5. Ha a programban előre van látva az élelmiszer fajtának választása, válassza a megfelelő alprogramot a „Product" („MULTI-COOK","STEAM", „FRY" programok számára) vagy „Cooking mode" („COOK" program számára) gombok segítségével. Minden programnak előre van állítva a készítési idő saját alapértelmezett értéke, amely nem tükrözik a készülék kijelzőjén.
6. Ön változtathatja az idő alapértelmezett értékét.

   Szükség esetén állítsa az elhalasztott rajt idejét. A „Preset" funkció nem érvényes a „FRY" és „PASTA" programok használatánál.

7. A készítési program indítására nyomja meg a „Start" gombot. Felragyog a „Start" gomb indikátora. Ez indítja a programot és kezdi a készítési idő vissza számlálását. A „STEAM" programban a visszaszámlálás kezdődik a víz forralása után és a tányérban levő víz elegendő sürüségének elérésekor . A „MULTI-COOK", „FRY" programban — amikor a készülék kezdi a munkarendszert, a „PASTA" programban— a tányérban levő víz forralása után, élelmiszer betevése után és a „Start" gomb ismételt nyomása után is.
8. Amikor a készítési program elvégződik, megjelenik a hangjel. Továbbban a készülék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy (ragyog a „Keep warm / Cancel" gomb indikátora).
9. Annak érdekében hogy törölje a bevezetett programot, abbahagyja a készítési folyamatot vagy automatikus melegítést, nyomja meg a „Keep warm / Cancel" gombot.

A minőségi eredmény elérésére ajanlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M4502E rotyogtató fazékhe mellékelt 120 recept című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.

Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTI-COOK" univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyik nagy lehetőséget ad a szakácsművészetének.

„MULTI-COOK" program
A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használó latla bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTI-COOK" programnak köszönhetően a rotyogtató fazék a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvben olvasta vagy interneten találta. A készítési idő választási lehetőségét megvalósíthatja az alapértelmezett termékkel kapcsolatban (zöldség, hal, hús).

A készítési idő alapértelmezetten függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES" („ZÖLDSÉGEK") — 10 perc, „FISH" („HAL") — 15 perc, „MEAT" („HÚS") — 40 perc. Az alapértelmezett készítési hőmérséklet: 160°C.

Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc — 12 óra, változtatási lépés: 1 perc a az egy orás terjedelemmel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedelemmel kapcsolatban.

A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature" gomb nyomásával változik) 40°C — 160°C, változtatási lépés 20°C.

A „MULTI-COOK" programban lehetséges különböző étel készítése. Használja a 120 recept című könyvet a szakképzett szakácsunktól vagy a különböző ételek és élelmiszerek készítési ajánlott hőmérsékletéről szóló speciális táblát. (oldal 69).

„STEAM" program
Ajálatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezetten függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES" („ZÖLDSÉGEK") — 10 perc, „FISH" („HAL") — 15 perc, „MEAT" („HÚS") — 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óráig, az állítási lépés 1 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténert (készletben van):

1. Öntse be a tányérba 600–1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítse az élelmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatikus program használátánál történő általános rend fejezet 3–9 pontjában leírott uatsítását *(oldal 66)*.

„FRY" program
Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és felkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezetten függ a termék választott fajtájától: „VEGETABLES" („ZÖLDSÉGEK") — 10 perc, „FISH" („HAL") — 15 perc, „MEAT" („HÚS") — 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óráig, az állítási lépés 1 perc. Lehet élelmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

„STEW" program
Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal párolására, valamint a kocsonya és más, hosszú ideig tartó feldolgozását igénylő étel készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 10 perctől 12 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„COOK" program
Ajánlatos a rizs, hajdina és gabanából készített porhányos kása főzésére. A készítési idő alapértelmezetten függ a választott alprogramtól („QUICK COOK" – 25 perc, „COOK" – 1 óra, „OATMEAL" – 10 perc). Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc. („QUICK COOK", „OATMEAL") és 30 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc („COOK").

A tejkása készítésénél használja az alacsony zsíros pasztőrözött tejet. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzs előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotyogtató fazék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ívóvízzel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

Ha a „COOK" programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTI-COOK" programot. A tejkása optimális készítési hőmérséklet 100°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

„PASTA" program
Ajánlatos a tészta, stb. készítésére, a virsli és tajás főzésére. A programban levő készítési idő alapértelmezette 8 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program indítása után várja a hangjelet, amelyik a víz forralását jelzi, tegye be az összetevőket, csukja be a készülék fedelét és nyomja meg a „Start" gombot. Ezután kezdődik a készítési idő visszaszámálása.

Egyes élelmiszerek készítésénél (csötészta, stb.) alakul a föl. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyaásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedéllel.

„SOUP" program
Ajánlatos különböző elsőfogású étel készítésére, valamint a befőtt és ital készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 10 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„CAKE" program
Ajánlatos sütemények készítésére (keksz, piskóta, töltött lepény). A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 30 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tézta kézítése
- Kenyér sütése
- Fondü készítése
- Joghurt készítése
- Olajsütés
- Gyermekélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtenítése

IV. KIEGÉSZÍTŐK

Külön lehet venni a rotyogtató fazék kiegészítőit. A választékról, szerzésről és a készülék modelljával való összeférhetőségről szóló kérdések kapcsolatban forduljon az országában levő hivatalos kereskedőhöz.

RAM-CL1 — egyedi tányérfogó
Használható a tányér rotyogtató fazékből történő kihúzására. 1 litertől 6 literig terjedelmű tányérnak alkalmas. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Acélból készült. A gumizott munkfelületnek köszönhetően megbízható fogás biztosít. Mosogatógéppel mosható.

RHP-M1 — sonkakészítő
Sonka, hústekercs és más hús, szárnyas és hal csemegének készítésére szolgál különböző fűszerek és töltés hozzáadásával. Használhatja a sonkakészítőt a rotyogattó fazékban, a sütőben, aerogrillben vagy a megfelelő terjedelmű lábasban a tűzhelyen.

RAM-FB1 — olajsütő kosár
Használható a különböző élelmoszerek a nagyon meleg vagy forró olajban történő készítésére. Rozsdamentes acélból készült, van levehető kar és a tányérban történő rögzítésére szolgáló kapocs, amelyik használható a készítés utáni felesleges olaj kiöntésénél. Alkalmas minden 3 litertől terjedelmű tányér számára. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Mosogatógéppel mosható.

RAM-G1 — joghurt üvegkészlet márkázott fedéllel (4 darab)
Különböző joghurt készítésére szolgál (ld. kiegészítő lehetőséges). Az üvegeken van dátumjel, amelyik segítségével ellenőrizni lehet a termék lejárati idejét. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni.

RB-C502 — ANATO® cég által gyártott kerámiai fedezetű tányér (Korea)
Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal, kiváló tapadásmentességgel és hővezető sajátossággal rendelkezik. Ennek köszönhetően az élelmiszer a felülethez nem ragaszkodik, sütésre és főzesre egyenletesen kerül a készítés egész folyamata alatt. A tányér a jó minőségű sütésre, főzésre és tejkása készítésére feldolgozásra került. A tányért a rotyogtató fazéken kívül lehet használni az élelmiszerek tárolására és sütőben történő ételkészítésére. Mosogatógéppel mosható.

RB-S500 — acéltányér
Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal rendelkezik. Ajánlatos különböző levesek, befőttek, dzsemek és lekvárok készítésére. Lehet, hogy brendert, mixert és más háztartási gépet benne használ a zúldség- és gyümölcspüré és krémleves készítésénél. Nem ajánlatos használni a sütésre és sülésre. Mosogatógéppel mosható.

V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzsölő szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítja a készüléket.

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajanlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 percig a „STEAM-FISH" programban.

TILOS használni a kemény vagy ledörzsölő felületű szivacsot, ledörzsplő részecskével ellátott tisztítószert, valamint más kémiailag aggreszív szert is.

A készülék házát tisztítani kell szükség esetén.
A tányér tiszításra kerül minden használata után. Mosogatógéppel mosható. A tiztítás után szárazan törölje meg a tányér külső felületét.
A készülék minden használata után tisztítsa a belső aluminium fedelet és a levehető gőzszelepet.

A belső fedél tisztítására:

1. Nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét.
2. A tányér belső oldaláról egy időben központ felé nyomja meg két műanyagos rögzítőt.
3. Erőfeszítés nélkül maga felé és lefelé húzza az aluminium fedelet annak érdekében, hogy az alapfedéltől szétkapcsolásra kerülje.
4. Törölje mindekét fedél felületét nedves szövettel vagy szalvétával. Szükség esetén mossa meg a levett fedelet víz alatt és használja az edények mosásra szolgáló szert is. Nem ajánlatos mosogatógéppel mosni.
5. Tegye be az aluminium fedelet a résekbe, egyesítse az alapfedéllel, gyengén nyomja meg a rögzítőket, amíg nem hallja a fricskát. A belső aluminium fedél megbízhatóan rögzítendő.

A levehető gőzszelep a készülék felső fedelén van. A gőzszelep tisztítására:

1. Gondosan vegye le a gőzszelep fedelét, amikor felfelé és maga felé húzza a kiszögellésnél fogva.
2. Fordulja a rögzítőt a szelep alsó oldalán órajárás ellen (***<open>*** irányában) támaszig és vegye le.
3. Gondosan vegye ki a gumibetétet a rögzítőből. Mossa meg a szelep minden részét , a tisztítási szabályt betartva.

Figyelem! A gumibetét rongálódás elkerülése érdekében tilos csavarni és kihúzni.

4. Szerelje össze a visszatérő rendben: állítsa a gumibetétet a rögzítőbe, egyesítse össze a rögzítő rését a szelep belső oldalán levő kiszögellésével, fordítsa a rögzítőt az órajárással egyezően (***<close>*** irányában). Állítsa a gőzszelepet a készülék fedelén levő résbe úgyhogy a kiszögellés a kijelző felől legyen.

Az étel készítésénél alakulhat a kondenzátum, amelyik a jelen modellben a házon a tányér körül levő speciális csatornában összegyűlik. A kondenzátum egyszerűen eltávolítható a konyhaszalvétával.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja
A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotyogtató fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai		Megoldási lehetőséges
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt		• A készítésnél ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül • Csukja be a fedelet fricskáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedélen levő tömítőgumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt		• A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőlemezt. • Győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőlemez piszkos legyen.
• Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevpk nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot. • Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésének általános arányát. • Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. • Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotyogtató fazékben történő készítésére.		• Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza. meg. • Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelendő a váalsztott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűsség legyen		Vizet öntsen meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél: • Túl sok olajat öntötte a tányérba. • Nedvesség feleslege a tányérban van.		• Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. • Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.
		A sütésnél ne csukja be a rotyogtató fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsen le róluk.
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.		Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felgolgozni a főzés előtt: átmosés, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	A tészta készítésénél a tészta a belső fedélhez ragasztotta és a gőzszelepet elzárta.	Tegye be a tányérba kevés tésztát.
	Túl sok tésztát tette a tányérba.	Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevéss összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlatos. Ha a rotyogtató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉSNÉL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helytől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztőrözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ivóvízzel hígíthatja a tejet *(részletesebben ld. oldal 67)*.
• Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) • Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját.	• Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) receptthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek. • Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vízig gondos átmosásra kerül.

AZ ÉTEL ODAÉGETT

• A tányért roszul tiszították az étel előző készítése után. • A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az élelmiszer összes behelyezeési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottnál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy a a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajot öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített élelmiszert.	Az általános sülésnél csak egy kis olajot öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sütés érdekében néha-néha keverje az élelmiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba!)

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő élelmiszert.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5–7 percenként.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség felesegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl, stb.)	Válassza az összetevőt a sütemény receptének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőként, amelyik túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotyogtató fazékben.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotyogtató fazékből. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotyogtató fazékben egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukort.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) receptthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhányosítóval.	
Nem szitálta a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	
Az Ön által választott recept a rotyogtató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

A REDMOND rotyogtató fazék modelljeinek során a „STEW" és „SOUP" programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotyogtató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

A különböző ételek ajánlatos készítési ideje

#	Élelmiszer	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
1	Sertésfilé/ marhahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Birkahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Csirkehúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Húsgombóc / vagdalt	180 (6 darab)/450 (3 darab)	500	10/15
5	Hal (filé)	500	500	10
6	Saláta garnélarák (megtisztított, főzött-fagyasztott)	500	500	5
7	Burgonya (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Sárgarépa (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cékla (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 óra 20 perc
10	Zöldség frissen fagyaszott)	500	500	15
11	Tajás párolása	3 darab	500	10

Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlotttól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben rlszesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a „MULTI-COOK” programban

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
40	Joghurt készítése, tészta készítése
60	Csírátlanítás, zöldtea, gyermekélelmiszer készítése
80	Túró, glühwein készítése
100	Beze, lekvár készítése
120	Eisbein készítése, hús párolása
140	Füstölés, kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
160	Hasábburgonya készítése

Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok		Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt, óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje	Automatikus melegítés funkció
STEAM	Zöldség párolása		115–120	10 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc	24	+	+
	Hús, párolása			40 perc				
	Hal párolása			15 perc				
FRY	Zöldség sülése		150–155	10 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc	–	+	+
	Hús sütése			40 perc				
	Hal sülése			15 perc				
STEW	Hús párolása, kocsonya készítése és hosszú ideig tartó hőmérsékleti feldolgozást igénylő ételek készítése		90	1 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	24	–	+
MULTI-COOK	Bármelyik étel készítése a használó által kézzel állított hőmérsékleti és időállítások szerint	Zöldség készítése	Terjedelem 40 – 160, lépés 20°C	15 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 12 óra / 5 perc	24	+	+
		Hal készítése		20 perc				
		Hús készítése		40 perc				
PASTA	Tészta, húsos derelye, készítése, stb. Virsli és tajás főzése		118–120	8 perc	2 perc – 20 perc / 1 perc	–	+	+
QUICK COOK	Rizs, hajdina és gabanából készített porhányos kása főzése		110	25 perc	5 perc – 1,5 óra / 1 perc	24	–	+
COOK	Piláf készítése		120–125	1 óra	30 perc – 2 óra / 5 perc	24	–	+
COOK-OATMEAL	Tejkása főzése. Zöldség főzése		90	10 perc	5 perc – 1,5 óra / 1 perc	24	–	+
SOUP	Ajanlatos különböző elsőfogású étel készítésére		90	1 óra	10 perc – 8 óra / 5 perc	24	–	+
CAKE	Ajánlatos sütemények készítésére (keksz, piskóta, töltött lepény), valamint a felfújtszerű, sütőben pirított étel és szuflé készítésére is		110–122	1 óra	30 perc – 4 óra / 5 perc	24	–	+

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzőn levő hibaüzenet	Lehetséges hiba	Hiba elhárítása
E1 – E3	Rendszerhiba, a vezérlési lemez vagy a melegítőelem tönkrementhetett.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Szorosan csukja be z fedelet, újra kapcsolja be készüléket. Ha az ismételt bekapcsolás mellett a hibát nem lehet elhárítani, az illetékes szervizhez forduljon.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hoszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotyogtató fazékben.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja , részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használói útmutató szerint használtak, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, tömörítő, stb.).

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használói útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használtak.

A csomagolás, használói útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjonki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

СЪДЪРЖАНИЕ

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ 70
II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА 70
III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ 72
IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ 72
V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА ЗА УРЕДА 72
VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ 73
VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР 74
VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ 74

Технически характеристики

Модел	RMC-M4502E
Мощност	860 Вт
Напрежение	220–240 В, 50 Гц
Максимален обем на чаша	5 л
Покритие на чаша	незалепващо DAIKIN® (Япония)
Паров клапан	подвижен
LCD-дисплей	монохромен
Енергонезависима памет	има
3D-затопляне	има

Програми

1. STEAM-VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПАРА)
2. STEAM-FISH (РИБА НА ПАРА)
3. STEAM-MEAT (МЕСО НА ПАРА)
4. FRY-VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ)
5. FRY-FISH (ПЪРЖЕНЕ НА РИБА)
6. FRY-MEAT (ПЪРЖЕНЕ НА МЕСО)
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
8. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)
9. COOK (ЛЕСНО ГОТВЕНЕ)
10. COOK-OATMEAL (ВАРЕНЕ НА КАША)
11. PASTA (МАКАРОНИ)
12. SOUP (СУПА)
13. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)
14. MULTI-COOK (МУЛТИГОТВАЧ)

Функции

Автозатопляне	до 24 часа
Затопляне на ястия	до 24 часа
Отложен старт	до 24 часа, 2 таймера

Комплектация

Мултиварка с инсталирана вътре чаша	1 бр.
Контейнер за готвене на пара	1 бр.
Кошница за пържене във фритюра	1 бр.
Щипци за чаша	1 бр.
Мерна чаша	1 бр.
Черпак	1 бр.
Плоска лъжица	1 бр.
Държател за черпак/ лъжица	1 бр.
Захранващ кабел	1 бр.
Книга „120 рецепти"	1 бр.
Ръководство по експлоатация	1 бр.
Сервизна книжка	1 бр.

Производителя има право да вноси изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения.

Устройство на мултиварката RMC-M4502E A1

1. Капак с подвижен паров клапан
2. Вътрешен алуминиев капак
3. Подвижна чаша RB-A503
4. Панел за управление с LCD-дисплей
5. Плоска лъжица
6. Мерна чаша
7. Контейнер за готвене на пара
8. Черпак
9. Кошница за пържене
10. Захранващ кабел
11. Щипци за извличане на чаша
12. Държател за черпак / лъжица

Назначение на бутони A2

1. „Cooking time" („Време на приготвяне") — въвеждане на часове и минути при установяване на текущото време, време за приготвяне и време на отложен старт
2. „Hour/Min" („Настройване на времето") — преход в режим на установяване на време; избор „часове"/"минути" в режими на установяване на текущо време, отложен старт и време за приготвяне
3. „Preset" („Отложен старт") — преход в режими на настройване на времето и отложен старт; избор на таймера на отложен старт
4. „Keep warm / Cancel" („Поддържане на топлина / Отмяна") — изключване на функция за поддържане на температура на готови ястия; включване и изключване на режим затопляне; отмяна на всички програми и настройки, освен настройки на текущото време
5. „Menu" („Меню") — избор на автоматическа програма за приготвяне.
6. „Cooking mode" („Начин на готвене") — избор на подпрограма в програма „COOK"
7. „Product" („Продукт") — избор на вида продукт в програмите „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" („Температура") — изменение на температура в програма „MULTI-COOK".
9. „Start" („Старт") — включване на зададения режим на приготвяне.

Устройство на дисплея A3

A. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне
B. Индикатор на текущото време
C. Индикатор на време за приготвяне
D. Индикатор на таймера (1 или 2) на отложен старт
E. Индикатор на продукта в програмите „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Индикатор на подпрограми в програма „COOK"
G. Индикатор на температура на приготвяне в програма „MULTI-COOK".

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Правила за безопасност

⚠ *Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изискванията за безопасност и правила по експлоатация на уреда.*

- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Промишленно или друго използване на уреда е нарушение на правилата на експлоатация на уреда.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда)
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда - несъответсвие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

STOP *ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

STOP *Помнете: Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) - попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда *(стр. 72)*.

STOP *ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Уредът не е предназначен за използване от деца, хора не притежаващи съответните знания и опит, а така също с понижени физически, сетивни, умствени способности, ако те не са под надзор на лица, отговарящи за тяхната безопасност. Не оставяйте децата самите до включен уред.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

Преди започване на експлоатация

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда *(стр. 72)*.

⚠ *Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.*

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна горизонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройване на часове

1. Присъединете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и дръжте бутона „Preset", докато на дисплея почна да мига индикатора на минути на текущото време.
2. С натисване на бутона „Cooking time" установете значение на минути (стъпка на установка — 1 минута) (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
3. Натиснете бутона „Hour/Min", почна да мига индикатор на часове. С бутона „Cooking time" установете значение на часове (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
4. Като свършите установяването натиснете бутона „Keep warm / Cancel" и чакайте няколко секунди. Индикаторът на времето престане да мига, въведените настройки ще бъдат запазени в памет на уреда.

Установяване на времето за приготвяне

В мултиварка REDMOND RMC-M4502E Вие можете самостоятелно да установите време за приготовяне за всяка програма. Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне.

1. След избора на програма за приготвяне натиснете бутона „Hour/Min", почна да мига индикатор на минути. С натисване на бутона „Cooking time" изменете значение на минути (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
2. Натиснете бутона „Hour/Min", почна да мига индикатор на часове. С натисване на бутона „Cooking time" установете значение на часове (за ускорено изменение на времето дръжте бутона).
3. Ако бъде необходимо да установите времето за приготвяне по-малко от един час в режима на установяване на часове натиснете бутона „Cooking time" до изчезване на индикатора на часове от дисплея. Натиснете бутона „Hour/Min", почна да мига индикатор на минути. С натисване на бутона „Cooking time" установете значението на минути.
4. За анулиране на направени установки натиснете бутона „Keep warm / Cancel". При необходимост въведете програма за приготвяне отново.

ВАЖНО! При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталиране, предвиден от предварително избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки (стр. 74).

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличи на неголям срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготви в основно време.

Мултиварка има енергонезависима памет. В случай на временно прекъсване на електроенергия всички зададени настройки, включено настройки на отложен старт, съхраняват се.

Preset Function (функция „Отложен старт")

Позволява да задете точно време, към което трябва да бъде изпълнена автоматична програма за приготвяне. Възможно е да отложите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Уредът има два независими таймера, позволяващи да се запомни времето, към което най-често се готви храната.

За настройка на таймера:

1. Изберете автоматична програма, при необходимост сменете времето за приготвяне (заводско).
2. С натисване на бутона „Preset" изберете клетка на памет ***PRESET1*** или ***PRESET2***.
3. С натисване на бутона „Hour/Min" включете режим на настройване на часове в таймера, индикаторът на часове почне да мига.
4. С помоща на бутона „Cooking time" установете значение на часове (стъпка на установка – 1 час). Натиснете бутона „Hour/Min", почна да мига индикатор на минути. С помоща на бутона „Cooking time" установете значение на минути (стъпка на установка – 10 минути).
5. След завършване на установка натиснете „Start". Индикатори на бутони „Start", „Keep warm / Cancel" и „Preset" ще светят. На дисплея се показва времето, към което ще бъде готово ястие.

Използване на функция „Preset" е възможно за всички програми, освен програми „FRY" и „PASTA".

При установяване на времето във функция „Preset" трябва да се има предвид, че отсчитване на времето в някакви програми почне само кога уредът стигa зададена работна температура.

Не се препоръчва да отложите старта на програма за дълъг срок, ако в състава на ястие имат нетрайните продукти.

Keep warm Function (функция за поддържане на температура на готови ястия – автозатопляне)

Включва се автоматично веднага след приключване на работа на програма за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70–75°C в продължение на 24 часа. При това свети индикатор на бутона „Keep warm / Cancel", върху дисплея отразява се преко отсчитване на времето на работа в дадения режим.

За изключване на автозатопляне натиснете бутона „Keep warm / Cancel", при това индикатора на бутона ще изгасне.

Reheat Function (функция за затопляне на ястия)

Мултиварката REDMOND RMC-M4502E може да се използва за затопляне на хладни ястия.

1. Сложете продукти в чашата, поставете й в корпуса на мултиварка.
2. Сложете капака, присъединете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Keep warm / Cancel" до звуков сигнал. Ще светят съответстващ индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймерът почне отсчитване времето за затопляне.
4. Уредат ще затопли ястие до 70–75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Да спрете затопляне натиснете и удържайте бутона „Keep warm / Cancel", докато изгасне индикатора на бутона.

Въпреки че мултиварка може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръчвано да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи действия при използване на автоматични програми

1. Подгответе (отмерете) необходими продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирали долу максималната отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно се докосва до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултиварка докато щракне. Присъединете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu" и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програма).
5. Ако в програма има се избора на продукта, изберете съответстваща подпрограма с помоща на бутони „Product" (за програми „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") или „Cooking mode" (за програма „COOK"). За всяка програма е установено своето време за приготвяне, което отобразява се върху дисплея.
6. Вие можете да смените заводско значение на времето.

   При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Preset" е недостъпна при използване на програми „FRY" и „PASTA".
7. Да стартирате програма за приготвяне натиснете бутона „Start". Ще свети индикатора на бутона „Start". Ще почне изпълнение на програма и обратно отсчитване на времето за приготвяне. В програмата „STEAM" обратно отсчитване почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програмите „MULTI-COOK", „FRY" — кога уредът е в работен режим; в програма „PASTA" — след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натискане на бутона „Start".
8. Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програма. След това включва се режим автозатопляне (свети индикатор на бутона „Keep warm / Cancel").
9. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете бутона „Keep warm / Cancel".

Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга, прилагана към мултиварка REDMOND RMC-M4502E — „120 рецепти", изработена специално за този модел.

Ако Вие смятате, че не сте постигли желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTI-COOK" с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Програма „MULTI-COOK"

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програма „MULTI-COOK" мултиварката може да замени редица кухненски уреди и позволи да приготвите ястия практически по всякакъв интересуващ Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет. Има се възможност на избора на времето за приготвяне за продукта по подразбиране (зеленчуци, риба, месо).

Заводско време на приготвяне (по подразбиране) зависи от избран продукт: „VEGETABLES" („ЗЕЛЕНЧУЦИ") — 15 минути, „FISH" („РИБА") — 20 минути, „MEAT" („МЕСО") — 40 минути. Температура на приготовяне по подразбиране — 160°C.

Диапазон на ръчно регулиране на времето 5 минути — 12 часа със стъпка на изменения: 1 минута — за интервал до 1 час; 5 минути — за интервал от 1 до 12 часа.

Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутона „Temperature") 40°C — 160°C със стъпка на изменения 20°C.

В програма „MULTI-COOK" е възможно приготвяне на мнозина различни ястия. Използвайте книга „120 рецепти" от нашите професионални готвачи или специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти (стр. 74).

Програма „STEAM"

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо диетични и вегетериански ястия, ястия от бебешко меню. Заводско време на приготвяне (по подразбиране) зависи от избран продукт: „VEGETABLES" („ЗЕЛЕНЧУЦИ") — 10 минути, „FISH" („РИБА") — 15 минути, „MEAT" („МЕСО") — 40 минути. Възможно е да установите времето в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минута.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600–1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в корпус на уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3–9 на част „Общи действия при използване на автоматични програми" *(стр. 71)*.

Програма „FRY"
Препоръчва се за пържене на зеленчуци, риба, морски продукти, полуфабрикати и т.н. Заводско време за приготвяне зависи от избран продукт: „VEGETABLES" („ЗЕЛЕНЧУЦИ") — 10 минути, „FISH" („РИБА") — 15 минути, „MEAT" („МЕСО")— 40 минути. Възможна е ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 часа със стъпка на установка 1 минути. Разрешено е да пържите продукти с отворен капак на уреда.

Програма „STEW"
Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, риба, морски продукти, а така също за приготвяне на пача и други ястия, трябващи дълга топлинна обработка. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 10 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „COOK"
Препоръчва се за приготвяне на ориз, елда и ронливи каши от зърно. Заводско време на приготвяне зависи от избраната програма („QUICK COOK" — 25 минути, „COOK" — 1 час, „OATMEAL" — 10 минути). Възможна ръчна установка на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на установка 1 минута („QUICK COOK", „OATMEAL") и от 30 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути („COOK").

Когато приготвите млечни каши, използвайте пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне да изпълните следващи действия:

- щателно промивате всички пълнозърнистите (ориз, елда, олюшено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвате пропорции, отмервате продукти съгласно посочениятa от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програма „COOK" не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTI-COOK". Оптимална температура за приготвяне на млечна каша — 100°С. Установете количество на продукти и време за приготвяне съгласно рецепта.

Програма „PASTA"
Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия и т.н., сваряване на яйца и кренвирши. Стандартно в програма време за приготвяне е 8 минути. Възможна ръчна установка на времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минута. След стартиране на програма изчакайте звуков сигнал, информиращ за закипяване на вода, сложете продукти, затворете капака и натиснете бутона „Start". След това ще почне обратно отсчитване на времето за приготвяне.

Повърме на приготвяне на някакви продукти образува се пяна. За да тя не изтича от чашата можете да готвите с отворен капак.

Програма „SOUP"
Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 10 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „CAKE"
Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пирози). Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 30 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Изпичане на хляб
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на йогурта
- Пържене във фритюра
- Затопляне на бебешка храна
- Пастьоризация на течни продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителни аксесоари за мултиварка можете да купувате отделно. Относно ассортимента, купуване и съвместимост с модела на вашата мултиварка свържете се с оторизиран дилър в вашата страна.

RAM-CL1 — универсални щипци за чаша
Предназначени са за удобно извличане на чаша от мултиварка. Стават за чаши с обем от 1 до 6 литра. Възможно е използване с мултиварки на други брендове. Са изготвени от стомана. Благодарение на гумирани работни повърхности осигуряват добро сцепление с чаша. Възможно е миене в миялна машина.

RHP-M1 — за приготвяне на шунка
Предназначен е за приготвяне на шунка, рули и други деликатеси от месо, птица или риба с различни подправки и пълнители. Вие можете да го използвате в мултиварка, във фурна, аерогрил или в тигана подходящ обем на печка.

RAM-FB1 — кошница за пържене във фритюра
Използва се за приготвяне на различни видове продукти в силно стоплено или кипящо масло (фритюра). Е изготвена от неръждаема стомана, има подвижна дръжка и кука за фиксиране на чаша повреме на отливане на излишно масло след готвене. Е подходящ за всякакви чаши с обем от 3 литра. Възможно е използване с мултиварки на други брендове. Възможно е миене в миялна машина.

RAM-G1 — комплект буркани за йогурт с маркери на капаци (4 бр.)
Предназначении са за различни видове йогурта (см.допълнителни възможности). Бурканите имат маркери на дата, позволяващи да контролирате срока на годност на продукта. Възможно е използване с мултиварки на други брендове.

RB-C502 — чаша с керамично покрытие, производство на компания ANATO® (Корея)
Вместимост 5 литра. Обладава повишена устойчивост към механически повреждания, превъзходни незалепващи и топлопроводни свойства, благодарение на това храна не налипва към повърхност, пържи се и задушава се равномерно повреме на цял процес на приготвяне. Чаша е изработена за по-качественния процес на изпичане, пържене и приготвяне на млечни каши. Възможно е използване на чаша без мултиварка за сторене на продукти и приготвяне на ястия във фурната. Възможно е миене в миялна машина.

RB-S500 — стоманена чаша
Вместимост 5 литра. Обладава повишена устойчивост към механически повреждания. Препоръчва се за приготвяне на различни видове супи, компоти, джемове и конфитюри. Подходяща е за използване в нея блендера, миксера и други кухненски уреди повреме на приготвяне на пюрета из зеленчуци и плодове, крем-супи. Не се препоръчва да използвате за пържене и изпичане. Възможно е миене в миялна машина.

V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА ЗА УРЕДА

Преди почнете почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа че е изстинал напълно! Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да почиствате уреда веднага след използване.

Преди първо използване или за премахване на миризми след приготвяне препоръчаме да врите 15 минути половин лимон в програма „STEAM-FISH".

STOP *ЗАБРАНЕНО е използване на гъби с твърдо или абразивно покритие, почистващи препарати с абразиви, а така също други химически агресивни вещества.*

Почиствайте корпуса на уреда само при необходимост.
Трябва до почиствате чаша след всеко използване. Възможно е използване на миялна машина. След пречистването на чаша подсушете външната й повърхност.
Почиствайте вътрешен алуминиев капак и подвижен паров клапан след всеко използване на уреда.

За почистване на вътрешен капак:

1. Отворете капака на мултиварка.
2. От вътрешна страна на капака едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.
3. Не полагайки усилия, дръпнете вътрешен алуминиев капак малко към себе си и надолу, за да разедини от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капака с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капака под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомиялна машина е нежелателно.
5. Поставете алюминиев капак в длабове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен алуминиев капак трябва да се фиксира сигурно.

Подвижен паров клапан е разположен върху горния капак на уреда. Да почиствате клапан:

1. Акуратно извадете капака на паров клапан, теглете капака горе и към себе си.
2. Обърнете фиксатор на долната страна на клапана срещу часова стрелка (направление **<*open*>**) докрай и я извадете.
3. Аккуратно извадете гумена част от фиксатора. Измийте всички части на клапана, като посочено в правилата по почистване.

STOP *Внимание! Да избегнете деформация на гумена част забранено е да я усучите и издръпвате.*

4. Сглобете в обратен ред: поставете гуменна част във фиксатор, съвместете пазове на фиксатора с издатини на вътрешна страна на клапана и обърнете фиксатор по часова стрелка (направление **<*close*>**). Установете паров клапан в гнездо на капака на уреда (издатина срещу дисплея).

Повреме на приготвяне на храна възможно е образуване на кондензат, който в дадена модел събира се в специален жлеб на корпуса на уреда въкруг чашата. Кондензат лесно изтрива се с помоща на кухненска кърпа.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в милтиварките, и способи на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема		Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте неплътно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.		• По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. • Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на плътно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и негревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.		• Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. • Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
• Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или ибрахте грешна програма за приготвяне. • Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. • Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време . • Избран от Вас рецепт не е годен за приготвяне в дадена мултиварка.		• Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. • Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна плътност на пара.		Наливайте в чаша вода задължително в обьем, препоръчан в рецепта Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
При пържене: • В чашата е прекалено много олио. • Излишък на влага в чашата.		• По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дъното на чаша с тънък слой. • По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт.
		Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излеете.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.		Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избранния рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано):	По време на ферментация тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
	Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преценяване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозатоплено.	Длително използване на автозатопляне е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастьоризираното мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредете мляко с питейна вода *(виж по-подробно на стр. 72)*.
• Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) • Не са спазени пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт.	• Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. • Винаги промивайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

• Чашата беше лошо почистваа след предидущо приготвяне на ястие. • Незалепващо покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почистваа и незалепващо покритие няма повреждания.
Общ обем на сложении продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препорьки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбърквали или късно преобръщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобръщате след определено време.
При задушаване: В чашате е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препорьки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставете продукта в мултиварка за кратък период с включено автозатопляне.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препорьки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресехте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенти.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEW" и „SOUP" при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозатопляне.

Препоръчано време на приготвяне на различни продукти на пара

#	Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество на вода, мл	Време за приготвяне, мин
1	Свинско/говеждо филе (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	20/30
2	Овнешко филе (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	30
3	Пилешко филе (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	15
4	Топчета/кюфтета	180 (6 бр.)/450 (3 бр.)	500	10/15
5	Риба (филе)	500	500	10
6	Скариди салатни (белени, варени и замразени)	500	500	5
7	Картофи (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	20
8	Моркоов (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	30
9	Цвекло (кьбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	1 час 20 мин
10	Зеленцучи (замразени)	500	500	15
11	Яйце на пара	3 бр.	500	10

Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчвани значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки по използване на температурни режими в програма „MULTI-COOK"

Работна температура, °C	Препоръчвано използване (вижте книгата на рецепти):
40	Приготвяне на йогурти, ферментация на тесто
60	Пастьоризация, приготвяне на зелен чай, бебешка храна
80	Приготвяне на извара, глювайн
100	Приготвяне на целувки, конфитюр
120	Приготвяне на джолан, задушаване на месо
140	Пушене, опържване на готови ястия за да имат хрупкава кора
160	Приготвяне на картофи

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Температура, °C	Време за приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт, час	Очакване да стартира работен режим	Функция автозатопляне
STEAM	Приготвяне на зеленчуци на пара	115–120	10 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	24	+	+
	Приготвяне на месо на пара		40 мин				
	Приготвяне на риба на пара		15 мин				
FRY	Пържене на зеленчуци	150–155	10 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+	+
	Пържене на месо		40 мин				
	Пържене на риба		15 мин				
STEW	Задушаване на месо, приготвяне на пача и ястия, трябващи дълга термична обработка	90	1 час	10 мин – 12 часа / 5 мин	24	–	+
MULTI-COOK	Приготвяне на всякакви ястия според установените от ползвателя температура и време	Приготвяне на зеленчуци	Диапазон 40–160, стъпка 20°C	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часа /5 мин	24	+	+
		Приготвяне на риба		20 мин				
		Приготвяне на месо		40 мин				
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия и т.н. Сваряване на кренвирши и яйца		118–120	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	–	+	+
QUICK COOK	Приготвяне на ориз, елда и хрупкави каши от зърно		110	25 мин	5 мин – 1,5 час а/ 1 мин	24	–	+
COOK	Приготвяне на плов		120–125	1 час	30 мин – 2 часа / 5 мин	24	–	+
COOK-OATMEAL	Приготвяне на млечни каши. Сваряване на зеленчуци		90	10 мин	5 мин – 1,5 часа/ 1 мин	24	–	+
SOUP	Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия		90	1 час	10 мин – 8 часа / 5 мин	24	–	+
CAKE	Препоръчва се за изпичане (на торти, бисквити, пирози), различни касероли и суфле		110–122	1 час	30 мин – 4 часа / 5 мин	24	–	+

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 – E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Плътно затворете капака, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замръсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повреждано като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

SADRŽAJ

I. PRE POČETKA UPOTREBE 75
II. KORIŠĆENJE UNIVERZALNOG APARATA ZA PRIPREMU HRANE 75
III. DODATNE MOGUĆNOSTI 77
IV. DODATNA OPREMA 77
V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA 77
VI. SAVETI ZA PRIPREMANJE HRANE 77
VII. PRE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE SERVISNI CENTAR 79
VIII. GARANCIJA 79

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M4502E
Snaga	860 W
Napon	220–240 V, 50 Hz
Maksimalna zapremina posude	5 litara
Premaz posude	nelepljiv, protiv zagorevanja, DAIKIN® (Japan)
Parni ventil	odvojiv
LCD	monohromatski
Trajna memorija	ima
3D-grejanje	ima

Programi

1. STEAM-VEGETABLES (POVRĆE NA PARI)
2. STEAM-FISH (RIBA NA PARI)
3. STEAM-MEAT (MESO NA PARI)
4. FRY-VEGETABLES (PRŽENJE POVRĆA)
5. FRY-FISH (PRŽENJE RIBE)
6. FRY-MEAT (PRŽENJE MESA)
7. STEW (DINSTANJE)
8. QUICK COOK (EKSPRES KUVANJE)
9. COOK (JEDNOSTAVNO KUVANJE)
10. COOK-OATMEAL (KUVANJE KAŠE)
11. PASTA (TESTENINE)
12. SOUP (SUPA)
13. CAKE (PECIVO)
14. MULTI-COOK (MULTI-KUVAR)

Funkcije

Automatski režim za podgrevanje hrane	do 24 sata
Zagrevanje hrane	do 24 sata
Odloženi start	do 24 sata, 2 tajmera

Komplet

Univerzalni aparat za pripremu hrane sa instaliranom unutar posudom	1 kom.
Lonac za kuvanje na pari	1 kom.
Korpa za duboko prženje	1 kom.
Klešta za posudu	1 kom.
Merna šolja	1 kom.
Kutlača	1 kom.
Pljosnata kašika	1 kom.
Držač za kutlaču/kašiku	1 kom.
Kabl za napajanje	1 kom.
Knjiga „120 recepata"	1 kom.
Uputstvo za upotrebu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

Proizvođač zadržava pravo na unošenje promena u konstrukciji i komplet, kao i u tehničke specifikacije uređaja u toku poboljšanja proizvoda bez prethodne najave takvih promena.

Konstrukcija aparata za pripremu hrane RMC-M4502E A1

1. Poklopac sa odvojivim parnim ventilom
2. Unutrašnji poklopac od aluminijuma
3. Odvojiva posuda RB-A503
4. Kontrolni panel sa LCD
5. Pljosnata kašika
6. Merna šolja
7. Lonac za kuvanje na pari
8. Kutlača
9. Korpa za prženje
10. Kabl za napajanje
11. Klešta za izvlačenje posude
12. Držač za kutlaču/kašiku

Namena dugmadi A2

1. „Cooking time" („Vreme za pripremanje") – unos vrednosti sati i minuta prilikom podešavanja tačnog tekućeg vremena, vremena za kuvanje i vremena odloženog starta
2. „Hour/Min" („Podešavanje vremena") – prelaz u režim podešavanja vremena; opcija „sati"/"minuti" u režimima podešavanja tekućeg vremena, odloženog starta i vremena za pripremanje hrane
3. „Preset" („Odloženi start") – prelaz u režim podešavanja sata i odloženog starta, izbor tajmera odloženog starta
4. „Keep warm / Cancel" („Zadržavanje toplote / Ukidanje") – isključavanje funkcije održavanja temperature gotovih jela; aktiviranje i isključavanje režima zagrevanja, poništavanje svih programa i podešavanja, osim za podešavanje tekućeg vremena
5. „Menu" („Meni") – izbor programa za pripremu hrane
6. „Cooking mode" („Kuvanje") — izbor potprograma u programu „COOK"
7. „Product" („Vrsta namirnica") — izbor vrste namirnica u programima „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" („Temperatura") — promena temperature kuvanja u programu „MULTI-COOK"
9. „Start" – uključivanje podešenog režima kuvanja

Konstrukcija displeja A3

A. Indikator izabranog programa za pripremu hrane
B. Indikator tekućeg vremena
C. Indikator vremena pripreme hrane
D. Indikator tajmera (1 ili 2) odloženog starta
E. Indikator vrste namirnica u programima „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Indikator potprograma u programu „COOK"
G. Indikator temperature kuvanja u programu „MULTI-COOK"

I. PRE POČETKA UPOTREBE

Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte uputstvo pažljivo i sačuvajte ga za buduće potrebe. Pravilno korišćenje uređaja će znatno produžiti njegov životni vek.

Mere bezbednosti

⚠ *Proizvođač nije odgovoran za oštećenja koja su nastala usled nepoštovanja propisa o bezbednosti i pravila korišćenja.*

- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba uređaja ili upotreba u druge svrhe koja nije u skladu sa uputstvima predstavlja kršenje pravila korišćenja proizvoda.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže (vidi specifikacije proizvoda ili pločicu sa podacima od proizvođača).
- Koristite produžni kabl koji odgovara snazi aparata - neusklađenost može prouzrokovati kratak spoj ili zapaljivanje kabla.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. To je obavezan zahtev za zaštitu od strujnog udara. Koristeći produžni kabl, proverite da li takođe ima uzemljenje.

STOP *UPOZORENJE! Kućište aparata, posuda i metalni delovi postaju vruć tokom upotrebe! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da biste izbegli opekotina vrućom parom ne naginjajte se iznad uređaja kada je poklopac otvoren.*

- Isključite aparat iz izvora napajanja nakon upotrebe i za vreme čišćenja ili premeštanja. Prilikom otključavanja uređaja od mreže napajanja ne vucite za kabl nego za utikač. Kabl iz utičnice izvlačite samo kada su vam ruke suve.
- Nemojte provlačiti naponski kabl kroz vrata ili u blizini izvora toplote. Nemojte dopustiti da se kabl zamrsi ili previja, da dolazi u kontakt sa oštrim predmetima i ivicama nameštaja.

STOP *Zapamtite: slučajno oštećenje kabla za napajanje može izazvati probleme koje ne odgovaraju uslovima garancije, kao i uzrokovati strujni udar. Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane tehničkog servisa.*

- Nemojte uređaj stavljati na mekanu površinu, nemojte ga prekrivati u toku rada - to može dovesti do pregrevanja i kvara.
- Ne koristite aparat napolju. Izbegavajte vlažnu sredinu — vlaga ili strani predmeti unutar kućišta mogu izazvati ozbiljne kvarove.
- Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi. Strogo pratite uputstva za čišćenje uređaja *(str. 77)*.

STOP *NIKADA ne uranjajte kućište aparata u vodu i ne perite ga pod tekućom vodom!*

- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane dece, kao i osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osoba koje odgovaraju za njihovu bezbednost. Ako se deca nalaze u blizini uključenog uređaja moraju da budu pod nadzorom.
- Nikada nemojte sami da vršite popravke ili pravite promene na uređaju. Servisiranje i popravke treba da vrši ovlašćeni servisni centar. Nestručno obavljeni radovi mogu dovesti do kvarova na uređaju, povreda ljudi ili oštećenja imovine.

Pre početka upotrebe

Pažljivo raspakujte proizvod i izvadite ga iz kutije, uklonite svu ambalažu i reklamne oznake osim za serijski broj.

Odsustvo serijskih brojeva na proizvodima će se automatski prekinuti vaša prava na svoje garancije. Obrišite čistom vlažnom krpom kućište uređaja. Operite posudu sa toplom vodom i sapunicom. Potpuno osušite. Prilikom prve upotrebe možete osetiti neobičan strani miris što nije posledica neispravnosti uređaja. U ovom slučaju, dobro očistite aparat *(str. 77)*.

⚠ *Pažnja! Upotreba aparata je zabranjena ako na njemu ima bilo kakvih oštećenja.*

II. KORIŠĆENJE UNIVERZALNOG APARATA ZA PRIPREMU HRANE

Pre prve upotrebe

Postavite uređaj na čvrstu ravnu horizontalnu površinu, tako da vruća para koja izlazi iz ventila ne dođe u dodir sa tapetama, dekorativnim premazima, elektronskim uređajima i drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni usled delovanja visoke vlažnosti i temperature.

Pre kuvanja, uverite se da su spoljni i vidljivi unutrašnji delovi univerzalnog aparata za pripremu hrane nisu oštećeni, nema na njima naprslina i drugih mana. Između posude i grejnog elementa ne bi trebalo da se nalaze bilo koji strani predmeti.

Podešavanje sata

1. Povežite uređaj na mrežu. Pritisnite i zadržite dugme „Preset", dok na ekranu počne da treperi indikator minuta tekućeg vremena.
2. Pritiscima na dugme „Cooking time" podesite minute (korak podešavanja je 1 minut) (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
3. Pritisnite dugme „Hour/Min", indikator sati će početi da treperi. Pritiskom na dugme „Cooking time" podesite sati (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
4. Nakon podešavanja, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel" ili sačekajte nekoliko sekundi. Indikator vremena prestaće da treperi, podešavanja će biti sačuvana u memoriji uređaja.

SRB

Podešavanje vremena za kuvanje
U aparatu za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E može nezavisno podesiti vreme kuvanja za svaki program. Korak promene i mogući vremenski raspon zavisi od programa koji ste izabrali za pripremu hrane.

1. Nakon izbora programa za pripremu hrane, kliknite na dugme „Hour/Min", počeće da treperi indikator minuta. Pritiskom na dugme „Cooking time" menjajte vrednost minuta (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
2. Pritisnite dugme „Hour/Min", počeće da treperi indikator sati. Pritiskom na dugme „Cooking time" podesite vrednost sati (za brže promene vremena pritisnite i zadržite dugme).
3. Ako je potrebno podesiti vreme kuvanja koje je manje od sat vremena onda u režimu za podešavanje sati pritiskajte dugme „Cooking time" dok indikator sati nestane sa displeja. Pritisnite dugme „Hour/Min", počeće da treperi indikator minuta. Pritiskom na dugme „Cooking time" podesite vrednost minuta.
4. Da biste poništili unete vrednosti, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel". Ako je potrebno, ponovo unesite program za pripremu hrane.

VAŽNO! Prilikom ručnog podešavanja vremena za kuvanje, uzmite u obzir mogući raspon i korak podešavanja koji je predviđen u prethodno odabranom programu za pripremanje hrane, u skladu sa tabelom fabričkih podešavanja (str. 79).

Radi vaše udobnosti, raspon podešavanog vremena u programima za pripremanje hrane počinje od minimalnih vrednosti. To vam omogućava da se produži za kratak period rad programa, ako nije bilo dovoljno vremena da se jelo pripremi tokom osnovnog vremena.

Aparat za pripremu hrane je opremljen trajnom memorijom. U slučaju privremenog nestanka struje sva podešavanja, uključujući podešavanja odloženog starta, i dalje postoje.

Preset Function (funkcija „Odloženi start")
Omogućava vam da podesite tačno vreme, kada mora biti izvršen automatski program za pripremu hrane. Odgoditi proces pripreme hrane možete u rasponu od 10 minuta do 24 sata sa korakom podešavanja od 10 minuta. Uređaj je opremljen sa dva nezavisna tajmera, koji dozvoljavaju zapamtiti vreme u toku kojeg se najčešće priprema hrana.

Da biste podesili tajmer:

1. Izaberite automatski program, ako je potrebno, promenite vreme za pripremu hrane po podrazumevanom podešavanju.
2. Pritiskom dugmeta „Preset" izaberete ćeliju memorije ***PRESET1*** ili ***PRESET2***.
3. Pritiskom dugmeta „Hour/Min" aktivirajte režim za podešavanje vremena na tajmeru, indikator sati će početi da treperi.
4. Koristite dugme „Cooking time" da podesite vrednost sati (korak podešavanja je 1 sat). Pritisnite dugme „Hour/Min", indikator minuta će početi da treperi. Koristite dugme „Cooking time" da podesite vrednost minuta (korak podešavanja je 10 minuta).
5. Na kraju vremenskog podešavanja, pritisnite „Start". Upaliće se indikatori dugmadi „Start", „Keep warm / Cancel" i „Preset". Displej će prikazati vreme kad će jelo biti gotovo.

Funkcija „Preset" je na raspolaganju za sve programe osim programa „FRY" i „PASTA".

Prilikom popodešavanja vremena u funkciji „Preset" imajte u vidu da odbrojavanje vremena u nekim programima počinje tek kad ovaj uređaj dostigne radnu temperaturu.

Nije preporučljivo da se početak programa odloži za dugo vreme, ako se jelo sastoji od kvarljivih namirnica.

Keep warm Function (funkcija održavanja temperature gotovih jela - automatski režim za podgrevanje hrane)
Ona se uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa za pripremu hrane i može održavati temperaturu gotovog jela u okviru 70–75°C tokom 24 sata. U ovom slučaju, svetli se indikator dugmeta „Keep warm / Cancel", na ekranu se prikazuje direktno očitavanje vremena rada u ovom režimu.

Za isključivanje automatskog režima za podgrevanje hrane pritisnite dugme „Keep warm / Cancel", indikator dugmeta će se nakon toga ugasiti.

Reheat Function (funkcija zagrevanja jela)
Univerzalni aparat za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E može da se koristi za zagrevanje hladne hrane.

1. Stavite hranu u posudu, posudu stavite u kućište aparata za pripremu hrane.
2. Zatvorite poklopac, povežite uređaj na mrežu.
3. Pritisnite i zadržite nekoliko sekundi dugme „Keep warm / Cancel" dok se ne čuje zvučni signal. Upaliće se odgovarajući indikator na displeju i indikator dugmeta. Tajmer počinje da odbrojava vreme zagrevanja.
4. Uređaj će zagrejati jelo na 70–75°C i održavati ga u toplom stanju tokom 24 sata. Da biste prekinuli zagrevanje, pritisnite i zadržite dugme „Keep warm / Cancel", dok se ne ugasi indikator dugmeta.

Mada aparat za pripremu hrane može održavati jelo u zagrejanom stanju do 24 sata, ne preporučujemo ostavljati jelo u zagrejanom stanju više nego dva ili tri sata, jer to ponekad može da promeni njegov ukus.

Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatizovanih programa
1. Pripremite (izmerite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu univerzalnog aparata za pripremu hrane u skladu sa programom pripreme hrane i ubacite je u kućište. Uverite se da se svi sastojci, uključujući i tečnosti, nalaze ispod maksimalne oznake sa unutrašnje strane posude. Proverite je li posuda ispravno i ravno postavljena, nije naherena i je u tesnom kontaktu sa grejnim elementom.
3. Zatvorite poklopac aparata za pripremu hrane dok se ne čuje klik. Povežite uređaj na mrežu.
4. Pritisnite dugme „Menu", odaberite željeni program za pripremu hrane (na displeju se svetli indikator programa).
5. Ako je u programu predviđena mogućnost izbora vrste namirnica, izaberite odgovarajući potprogram koristeći dugmad „Product" (za programe „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") ili „Cooking mode" (za program „COOK"). Za svaki potprogram je određeno svoje vreme pripreme hrane po podrazumevanom podešavanju, koje se prikazuje na displeju uređaja.
6. Možete da promenite podrazumevano podešenu vrednost vremena. Ako je potrebno, podesite vreme odloženog starta. Funkcija „Preset" nije dostupna kada koristite programe „FRY" i „PASTA".
7. Da biste pokrenuli program pripreme hrane, pritisnite dugme „Start". Upaliće se indikator dugmeta „Start". Počinje izvršenje programa i odbrojavanje vremena za pripremu hrane. U programu „STEAM" odbrojavanje počinje nakon što voda proključa i postignemo dovoljnu gustinu pare u posudi; u programima „MULTI-COOK", „FRY" – pošto uređaj pređe u radni režim; u programu „PASTA", nakon što voda proključa u posudi, treba da ubacite namirnice u posudu i ponovo pritisnete dugme „Start".
8. O završetku programa za pripremu hrane vas obavestiće zvučni signal. Dalje, aparat prelazi u automatski režim za podgrevanje hrane (svetli se indikator dugmeta „Keep warm / Cancel").
9. Da biste poništili unet program, prekinuli proces pripreme hrane ili automatski režim za podgrevanje hrane, pritisnite dugme „Keep warm / Cancel".

Kako biste postigli najbolji mogući rezultat predlažemo da iskoristite recepte za pripremanje jela u knjizi „120 recepata" priloženoj uz univerzalni aparat za pripremu hrane REDMOND RMC-M4502E i namenjenoj specijalno za ovaj model.

Ako, po vašem mišljenju, niste uspeli da postignete željeni rezultat na konvencionalnim automatizovanim programima koristite univerzalni program „MULTI-COOK" sa proširenim izborom ručnog podešavanja, koji pruža velike mogućnosti za vaše kulinarske eksperimente.

Program „MULTI-COOK"
Ovaj program je namenjen za pripremu skoro svih vrsta jela sa parametrima temperatura i vremena pripreme hrane podešenim od strane korisnika. Zahvaljujući programu „MULTI-COOK" univerzalni aparat za pripremu hrane može zameniti niz kuhinjskih aparata i napraviti obrok prema bilo kojem receptu za koji ste zainteresovani i koji ste pronašli u staroj knjizi recepata ili na internetu. Postoji mogućnost da odaberete vreme pripreme za namirnice po podrazumevanom podešavanju (povrće, riba, meso).

Podrazumevano vreme pripreme zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES" („POVRĆE") – 15 minuta, „FISH" („RIBA") – 20 minuta, „MEAT" („MESO") – 40 minuta. Podrazumevana temperatura pripreme je 160°C.

Raspon ručnog podešavanja je od 5 minuta do 12 sati sa koracima promene: 1 minut – za interval do 1 sat, 5 minuta – za interval od 1 do 12 sati.

Raspon ručnog podešavanja temperature (menja se pritiskom dugmeta „Temperature") je 40°C - 160°C u koracima od 20°C.

Program „MULTI-COOK" pruža mogućnost da pripremate bezbroj različitih jela. Koristite knjigu „120 recepata" od naših profesionalnih kuvara ili posebnu tablicu preporučene temperature za pripremu različitih jela i namirnica (str. 79).

Program „STEAM"
Preporučuje se za pripremanje na pari povrća, mesa, ribe, dijetetskih i vegetarijanskih jela, jela za decu. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES" („POVRĆE") – 10 minuta, „FISH" („RIBA") – 15 minuta, „MEAT" („MESO") – 40 minuta. Dostupan raspon podešavanja vremena kuvanja iznosi od 5 minuta do 1 sat sa korakom podešavanja od 1 minut.

Za pripremu hrane u ovom programu, koristite poseban lonac (uključen u komplet):

1. Sipite u posudu 600–1000 ml vode. Stavite u posudu lonac za kuvanje na pari.
2. Izmerite i pripravite namirnice prema receptu, stavite ih u lonac ravnomerno i ubacite posudu u kućište uređaja. Proverite je li posuda u tesnom kontaktu sa grejnim elementom.
3. Pratite uputstva u tačkama 3–9 u poglavlju „Uobičajeni postupci prilikom korišćenja automatizovanih programa".

Program „FRY"
Preporučuje se za prženje povrća, mesa, ribe, plodova mora, poluproizvoda itd. Podrazumevano vreme pripremanja zavisi od izabrane vrste namirnica: „VEGETABLES" („POVRĆE") – 10 minuta, „FISH" („RIBA") – 15 minuta, „MEAT" („MESO") – 40 minuta. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 1 sat sa korakom podešavanja od 1 minut. Dozvoljeno je da se namirnice prže sa otvorenim poklopcem uređaja.

Program „STEW"
Preporučuje se za pripremu povrća, mesa, ribe, plodova mora, kao i za pripremu piktija i drugih jela koja zahtevaju dugo kuvanje. Podrazumevano, u programu vreme za pripremu je 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena za pripremu u rasponu od 10 minuta do 12 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program „COOK"
Preporučuje se za kuvanje pirinča, heljde i sipkavih kaša od žitarica. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od izabranog potprograma („QUICK COOK" – 25 minuta, „COOK" – 1 sat, „OATMEAL" – 10 minuta). Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 1 sat 30 minuta sa

korakom podešavanja od 1 minut („QUICK COOK", „OATMEAL") i od 30 minuta do 2 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta („COOK").

Kada kuvate mlečne kaše koristite pasterizovano mleko sa niskim sadržajem mlečne masti. Da jelo ne iskipi te dobijete željeni rezultat, preporučuje se da pre pripremanja uradite sledeće:

- temeljno operite sve žitarice od celog zrna (pirinač, heljda, proso, itd) dok voda ne postane skoro bistra;
- pre kuvanja podmažite posudu aparata za pripremu hrane buterom;
- strogo se pridržavajte proporcija, merećі sastojke u skladu sa uputstvima iz knjige recepata;
- smanjivajte ili povećavajte količinu sastojaka u strogoj proporciji;
- kada koristite punomasno mleko razblažite ga pitkom vodom u odnosu 1:1.

Svojstva mleka i žitarica, u zavisnosti od mesta porekla i proizvođača, mogu da se razlikuju, ponekad to utiče na rezultate pripreme jela.

Ukoliko željeni rezultat u programu „COOK" nije postignut, koristite univerzalni program „MULTI-COOK". Optimalna temperatura za pripemanje mlečne kaše je 100°C. Količinu sastojaka i vreme kuvanja podesite prema receptu.

Program „PASTA"
Preporučuje se za kuvanje testenina itd, kuvanje jaja i viršli. Podrazumevano, u ovom programu vreme za kuvanje iznosi 8 minuta. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 2 minuta do 20 minuta sa korakom podešavanja od 1 minut. Nakon pokretanja programa sačekajte da se čuje zvučni signal koji obaveštava da voda ključa, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite dugme „Start". Nakon toga će početi odbrojavanje vremena za pripremu.

Tokom pripremanja pojedinih namirnica (testenina itd) se pojavljuje pena. Da bi se sprečilo eventualno curenje pene izvan posude možete da kuvate sa otvorenim poklopcem.

Program „SOUP"
Preporučuje se za pripremu raznih supa kao i kompota i pića. Podrazumevano, u ovom programu vreme za kuvanje iznosi 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 10 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program „CAKE"
Preporučuje se za pripremanje raznoraznog peciva (kolača, keksa, pita). Podrazumevano, u ovom programu vreme za pripremu iznosi 1 sat. Postoji mogućnost za ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 30 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Odmaranje testa
- Pečenje hleba
- Priprema fondija
- Priprema jogurta
- Duboko prženje
- Zagrevanje hrane za bebe
- Pasterizacija tečnih namirnica
- Sterilizacija posuđa i proizvoda za ličnu negu

IV. DODATNA OPREMA

Dodatna oprema za univerzalni aparat za pripremu hrane može se kupiti posebno. Ako imate pitanja o asortimanu, nabavci i kompatibilnosti te opreme sa modelom uređaja, obratite se ovlašćenom prodavcu u vašoj zemlji.

RAM-CL1 – univerzalna klešta za posudu
Namenjena su za lako izvlačenje posude iz aparata za pripremanje hrane. Pogodna za posude od 1 do 6 litara. Mogu da se koriste sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova. Napravljena su od čelika. Zahvaljujući gumiranim radnim površinama garantuju sigurno hvatanje posude. Mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

RHP-M1 – uređaj za pripremu šunke
Namenjen je za pripremanje šunke, rolada i drugih đakonija od mesa, živine ili ribe uz dodatak raznih začina i punila. Možete koristiti uređaj za pripremu šunke u univerzalnom aparatu za pripremanje hrane, u rerni ili aerogrilu ili u običnom loncu odgovarajuće zapremine na šporetu.

RAM-FB1 – korpa za duboko prženje
Koristi se za pripremu različitih namirnica u veoma vrućem ili ključalom ulju (duboko prženje). Napravljena je od nerđajućeg čelika i ima odvojivu dršku i kukicu za fiksiranje na posudi za vreme ispuštanja viška ulja posle pripreme. Pogodna za bilo koje posude od 3 litra. Može da se koristi sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

RAM-G1 – komplet tegli za jogurt sa markerima na poklopcima (4 kom.)
Namenjene su za pripremu raznih jogurta (vidi dodatne mogućnosti). Tegle imaju markere datuma, što omogućava da nadzirate rok trajanja proizvoda. Mogu da se koriste sa aparatima za pripremanje hrane drugih brendova.

RB-C502 – posuda sa keramičkim premazom, proizvođač kompanija ANATO® (Koreja)
Zapremina od 5 litara. Ima poboljšanu otpornost na mehanička oštećenja, odličnu toplotnu provodljivost i svojstva koja sprečavaju zagorevanje, zahvaljujući čemu hrana se ne lepi za površinu, prženje i dinstanje je ravnomerno tokom celog kuvanja. Posuda je osposobljena za kvalitetnije pečenje, prženje i kuvanje mlečnih kaša. Možete koristiti posudu odvojeno od aparata za pripremanje hrane u cilju skladištenja hrane i pripreme hrane u rerni. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

RB-S500 – čelična posuda
Zapremina od 5 litara. Poseduje veliku otpornost na mehanička oštećenja. Preporučuje se za pripremu raznih supa, kompoti, džemova i slatkoga. Pogodna je za upotrebu u njoj blendera, miksera i drugih kuhinjskih aparata prilikom pripreme pirea od povrća, voća i krem-supa. Ne preporučuje se za prženje i pečenje. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

Pre nego što počnete da čistite uređaj, proverite je li isključen iz mreže i potpuno ohlađen! Koristite meku krpu i neabrazivni deterdžent. Preporučujemo da očistite proizvod odmah nakon upotrebe.

Pre prve upotrebe, ili da uklonite neprijatne mirise posle kuvanja preporučujemo da prokuvate tokom 15 minuta pola limuna u programu „STEAM-FISH".

NEMOJTE koristiti sunđere sa čvrstim ili abrazivnim premazom, sredstva za čišćenje sa abrazivnim česticama i druge agresivne hemijske supstance.

Kućište uređaja očišćavajte po potrebi.

Posudu treba očišćavati posle svake upotrebe. Možete da koristite mašinu za pranje sudova. Nakon čišćenja obrišite spoljnu površinu posude dok ne postane suva.

Čišćenje unutrašnjeg aluminijumskog poklopca i odvojivog parnog ventila treba da se obavlja posle svake upotrebe uređaja.

Za čišćenje unutrašnjeg poklopca:

1. Otvorite poklopac univerzalnog aparata za pripremanje hrane.
2. Na unutrašnjoj strani poklopca istovremeno pritisnite prema sredini dva plastična držača.
3. Bez napora, povucite unutrašnji aluminijumski poklopac malo ka sebi i dole da se odvoji od glavnog poklopca.
4. Obrišite površine oba poklopca vlažnom krpom ili maramicom. Ako je potrebno, skinite poklopac, operite ga pod tekućom vodom i koristite deterdžent. Upotreba mašine za pranje sudova je nepoželjna.
5. Stavite aluminijumski poklopac u žlebove, poravnajte ga sa glavnim poklopcem i blago pritisnite držače dok ne kliknu. Unutrašnji aluminijumski poklopac mora da bude sigurno fiksiran.

Odvojiv parni ventil se nalazi na gornjem poklopcu uređaja. Da biste očistili ventil:

1. Pažljivo uklonite poklopac parnog ventila povlačeći ga za izbočinu prema gore i ka sebi.
2. Okrenite držač na donjoj strani ventila suprotno kazaljkama na satu (u pravcu ***<open>***) do kraja i izvadite ga.
3. Pažljivo uklonite gumeni umetak iz držača. Operite sve delove ventila, po pravilima čišćenja.

Pažnja! Da bi se izbegla deformacija gumenog umetka zabranjeno je da ga savijate i rastežete.

4. Sastavite delove obrnutim redosledom: stavite gumeni umetak u držač, poravnajte žlebove držača sa izbočinama na unutrašnjoj strani ventila i okrenite držač u smeru kazaljke na satu (u pravcu ***<close>***). Stavite parni ventil u otvor na poklopcu uređaja izbočinom u smeru od displeja.

Tokom kuvanja, može da se stvara kondenzat koji se akumulira u ovom modelu u posebnom žlebu na kućištu uređaja uokolo posude. Kondenzat se lako uklanja pomoću kuhinjske maramice.

VI. SAVETI ZA PRIPREMANJE HRANE

Greške prilikom pripreme hrane i kako ih popraviti
Ovaj odeljak sadrži tipične greške prilikom kuvanja u univerzalnim aparatima za pripremu hrane, razmatraju se mogući uzroci i načini za njihovo prevazilaženje.

JELO SE NIJE SKUVALO DO KRAJA

Mogući uzroci problema		Načini rešavanja
Zaborавili stei da zatvorite poklopac uređaja ili niste dobro zatvorili poklopac, tako da temperatura pripreme hrane nije bila dovoljno visoka.		• Tokom kuvanja, ne otvarajte nepotrebno poklopac aparata za pripremu hrane. • Zatvorite poklopac dok ne klikne. Uverite se da ništa ne ometa čvrsto zaptivanje poklopca uređaja i da elastična guma na unutrašnjoj strani poklopca se ne deformiše.
Posuda i grejni element imaju slab kontakt, pa temperatura kuvanja nije dovoljno visoka.		• Posuda mora biti instalirana u kućište glatko, njeno dno treba da čvrsto stane na grejni disk. • Uverite se da unutar komore aparata za pripremu hrane nema stranih predmeta. Nemojte dopuštaiti da grejni disk postane prljav.
• Pogrešan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane prema metodu koji ste izabrali, ili ste izabrali pogrešni program za pripremu hrane. • Sastojci su iseckani suviše krupno, narušene su opšte proporcije kod stavljanja namirnica u aparat. • Podesili ste pogrešno (niste dobro odredili) vreme za pripremu hrane. • Varijanta recepta koju ste izabrali nije pogodna za pripremu hrane u ovom aparatu.		• Poželjno je da koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Koristite recepte u koje možete zaista pouzdati. • Izbor sastojaka, način ih sečenja, proporcije namirnica, izbor programa i vreme za kuvanje treba da odgovaraju izabranom receptu.
Prilikom kuvanja na pari: u posudi je isuviše malo vode da se obezbedi dovoljna gustina pare.		Obavezno sipajte u posudu onu količinu vode koja je preporučena u receptu. Ako niste sigurni, proverite nivo vode u procesu kuvanja.
Prilikom prženja: • Sipali ste u posudu previše ulja. • Višak vlage u posudi.		• Za obično prženje je dovoljno da ulje pokrije dno posude tankim slojem. • Za duboko prženje sledite uputstva u odgovarajućem receptu. Prilikom prženja nemojte pokrivati aparat za pripremu hrane poklopcem ako nije to navedeno u receptu. Pre prženja morate otopiti smrznute namirnice i ocediti vodu iz njih.
Prilikom kuvanja: juha iskipi prilikom kuvanja namirnica sa visokom kiselošću.		Neke namirnice zahtevaju posebno obrađivanje pre kuvanja: pranje, lagano prženje, itd. Pratite savete prema receptu koji ste izabrali.
Prilikom pečenja (testo se nije skroz ispeklo):	U procesu odmaranja testo se zalepilo za unutrašnjost poklopca i blokiralo ispusni ventil za paru.	Stavite u posudu manju količinu testa.
	Stavili ste u posudu previše testa.	Izvadite testo iz posude, okrenite i iznova stavite u posudu, a zatim nastavite pripremu dok se ne ispeče. Ubuduće, prilikom pečenja stavite u posudu manju količinu testa.

HRANA JE PREKUVANA

Napravili ste grešku u izboru vrste namirnica ili u podešavanju (obračunu) vremena za pripremanje. Suviše mala veličina sastojaka.	Poželjno je da koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih sečenja, proporcije namirnica, izbor programa i vreme za kuvanje treba da odgovaraju izabranom receptu.
Nakon pripreme gotovo jelo je predugo stajalo u automatskom režimu za podgrevanje hrane.	Dugo korišćenje automatskog režima za podgrevanje hrane nije poželjno. Ako je u vašem modelu aparata za pripremu hrane predviđeno preliminarno isključivanje ove funkcije, možete da koristite tu mogućnost.

PRILIKOM KUVANJA JELO ISKIPI

Prilikom kuvanja mlečne kaše mleko iskipi.	Kvalitet i svojstva mleka mogu da zavise od mesta i uslova za njegovu proizvodnju. Molimo Vas da koristite samo ultra-pasterizovano mleko sa sadržajem masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mleko može se razblažiti sa malo vode za piće *(detaljnije vidi str. 76)*.
• Sastojci pre kuvanja nisu bili obrađeni ili su obrađeni pogrešno (loše oprani i sl.). • Ne poštuju se proporcije sastojaka ili je vrsta namirnica pogrešno odabrana.	• Koristite isprobane recepte (prilagođene za upotrebu u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih prethodne obrade, proporcije namirnica treba da odgovaraju izabranom receptu. • Žitarice od celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek dobro ispirajte dok voda ne postane gotovo bistra.

JELO JE ZAGORELO

• Posuda je loše očišćena posle prethodne pripreme hrane. • Premaz posude protiv zagorevanja je oštećen.	Pre nego što počnete pripremati hranu, proverite je li posuda dobro isprana i uverite se da premaz protiv zagorevanja nije oštećen.
Ukupna količina namirnica je manja nego što je preporučeno u receptu.	Koristite isproban recept (prilagođen za upotrebu u ovom modelu uređaja).
Podesili ste suviše dugo vreme za pripremu hrane.	Smanjite vreme za pripremu hrane ili pratite recept, koji je prilagođen ovom modelu uređaja.
Prilikom prženja: zaborавili ste sipati ulje u posudu, niste mešali ili ste prekasno okretali namirnice tokom pripreme.	Prilikom običnog prženja, sipajte u posudu malo biljnog ulja - tako da pokriva dno posude tankim slojem. Da se namirnice isprže ravnomerno sa svih strana povremeno promešajte ih u posudi ili okrećite nakon određenog vremena.
Prilikom dinstanja: nije dovoljno vlage u posudi.	Dodajte još tečnosti u posudu. Tokom pripreme hrane, ne otvarajte nepotrebno univerzalni aparat za pripremu hrane.
Prilikom kuvanja: u posudi ima premalo tečnosti (nisu očuvane proporcije sastojaka).	Obratite pažnju na međusobni odnos tečnih i čvrstih sastojaka.
Prilikom pečenja: niste podmazali unutrašnjost posude uljem pre pripreme hrane.	Pre nego što budete stavili testo podmažite dno i bokove posude buterom ili biljnim uljem (nemojte sipati ulje u posudu!).

NAMIRNICE SU IZGUBILE OBLIK KOJI SU IMALE POSLE SECKANJA

Suviše ste često mešali namirnice u posudi.	Tokom običnog prženja nemojte mešati jelo češće nego svakih 5 – 7 minuta.
Podesili ste suviše dugo vreme za pripremanje hrane.	Smanjite vreme za pripremanje hrane ili pratite recept, koji je prilagođen ovom modelu uređaja.

PECIVO ISPALO VLAŽNO

Korišćeni su neprikladni sastojci koji daju višak vlage (sočno povrće ili voće, zamrznute bobice, pavlaka, itd).	Izaberite sastojke prema receptu peciva. Pokušajte da ne birate kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage ili koristite ih ako je moguće na minimum.
Vi ste predugo ostavili gotovo pecivo u zatvorenom aparatu Multicookings.	Trudite se da izvadite pecivo iz aparata odmah posle pripreme. Ako je potrebno, možete da ostavite jelo u aparatu za pripremu hrane za kratko vreme u automatskom režimu za podgrevanje hrane.

TESTO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su loše umućeni.	Koristite isproban recept (prilagođen upotrebi u ovom modelu uređaja). Izbor sastojaka, način ih prethodne obrade, proporcije namirnica treba da odgovaraju preporukama izabranog recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Niste prosejali brašno ili ste loše izmesili testo.	
Napravili ste greške prilikom ubacivanja sastojaka.	
Recept koji ste odabrali nije pogodan za pripremu peciva u ovom modelu aparata.	

U nekim modelima aparata za pripremu hrane REDMOND u programima „STEW" i „SOUP" nedostatak tečnosti u posudi aktivira zaštitu od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju, program za pripremu se prekida i aparat prelazi u automatski režim za podgrevanje hrane.

Preporučeno vreme kuvanja na pari za različite namirnice

#	Namirnice	Težina, g (broj)	Količina vode, ml	Vreme za kuvanje, minuti
1	Svinjski file / goveđi file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Ovneci file (kockice 1,5 k 1,5 cm)	500	500	30
3	Pileći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Ćuftice / ćufte	180 (6 kom.)/450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (fileti)	500	500	10
6	Morski račići za salate (oljušteni, kuvani i smrznuti)	500	500	5
7	Krompir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Šargarepa (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cvekla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 sat 20 min
10	Povrće (zamrznuto)	500	500	15
11	Jaja na paru	3 kom.	500	10

Treba imati u vidu da su ovo opšte preporuke. Vreme se može razlikovati od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta određenih namirnica, kao i vašeg ukusa.

Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu „MULTI-COOK“

Radna temperatura, °C	Preporučena upotreba (vidi knjigu recepata) :
40	Priprema jogurta, odmaranje testa
60	Pasterizacija, priprema zelenog čaja, hrane za bebe
80	Priprema sira, kuvanog vina
100	Priprema puslica, slatkog
120	Priprema kolenice, dinstanje mesa
140	Dimljenje, prženje već gotovih jela da se dobije hrskava korica
160	Priprema pomfrita

Zbirna tabela programa za pripremu hrane (podešeno od strane proizvođača)

Program	Preporuke za korišćenje		Temperatura, °C	Podrazumevano vreme za pripremu	Raspon vremena za pripremu / korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje predjela u radni režim	Funkcija automatskog podgrevanja hrane
STEAM	Priprema povrća na pari		115–120	10 min	5 min – 1 sat / 1 min	24	+	+
	Priprema mesa na pari			40 min				
	Priprema ribe na pari			15 min				
FRY	Prženje povrća		150–155	10 min	5 min – 1 sat / 1 min	–	+	+
	Prženje mesa			40 min				
	Prženje ribe			15 min				
STEW	Dinstanje mesa, priprema piktija i jela koje zahtevaju produženu termičku obradu		90	1 sat	10 min – 12 sati / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Priprema bilo kojih jela prema ručno podešenim od strane korisnika vrednostima temperature i vremena	Priprema povrća	raspon 40–160, korak 20°C	15 min	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 12 sati /5 min	24	+	+
		Priprema ribe		20 min				
		Priprema mesa		40 min				
PASTA	Priprema testenina, raviola itd. Kuvanje viršli i jaja		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Priprema pirinča, heljde i sipkavih kaša od žitarica		110	25 min	5 min – 1,5 sata / 1 min	24	–	+
COOK	Priprema pilava		120–125	1 sat	30 min – 2 sata / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Priprema mlečnih kaša. Kuvanje povrća		90	10 min	5 min – 1,5 sata / 1 min	24	–	+
SOUP	Preporučuje se za pripremu raznih supa		90	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	24	–	+
CAKE	Preporučuje se za pripremu peciva (kolači, keksi, pite), raznih musaka i suflea		110–122	1 sat	30 min – 4 sata / 5 min	24	–	+

VII. PRE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE SERVISNI CENTAR

Informacija o grešci na ekranu	Eventualni kvar	Rešavanje problema
E1 – E3	Sistemska greška, možda je oštećena kontrolna tabla ili grejni element.	Isključite aparat, ostavite da se ohladi. Zatvorite poklopac, uključite uređaj ponovo. Ako nakon ponovnog uključenja problem ostaje, obratite se ovlašćenom servisu.

Problem	Mogući uzrok	Pomoć
Aparat se ne uključuje	Nema napajanja.	Proverite napon električne mreže.
Jelo se priprema suviše dugo.	Nestanak struje iz električne mreže.	Proverite napon električne mreže.
	Između posude i grejnog elementa se našao strani predmet.	Uklonite strani predmet.
	Posuda u kućištu aparata ne stoji u pravom položaju nego je naherena.	Postavite posudu pravo, da ne bude naherena.
	Grejni element je prljav.	Isključite aparat iz mreže, ostavite da se ohladi. Očistite grejni element.

VIII. GARANCIJA

Rok trajanja garancije za ovaj proizvod iznosi 2 godine, računajući od dana prijema isporuke aparata od strane kupca. U garantnom roku, proizvođač se obavezuje putem popravke, zamene delova ili zamene celog proizvoda otkloniti defekte i tehničke nedostatke proizvoda uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Garancija stupa na snagu samo ako je datum kupovine potvrđen pečatom i potpisom prodavca prodavnice na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da se proizvod koristio u skladu sa uputstvom za korišćenje, na proizvodu nisu vršene bilo kakve popravke od strane neovlašćenih lica niti je bio rastavljan i nije oštećen usled nepravilnog rukovanja, kao i da je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova garancija ne obuhvata normalno habanje proizvoda i potrošne materijale (filtere, sijalice, keramički i teflon premaz, gumene zaptivke, itd).

Životni vek uređaja određen od strane proizvođača iznosi 5 godina od datuma kupovine, pod uslovom da se korisnik pridržava eksploatacije uređaja u skladu sa uputstvima navedenim u pripadajućoj tehničkoj dokumentaciji i važećim tehničkim standardima.

Ambalažu, uputstvo za korisnika, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programom reciklaže. Ne odlažite ove proizvode zajedno sa običnim kućnim otpadom.

OBSAH

I. PRED POUŽÍVANÍM 80
II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA 80
III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI 82
IV. DODATOČNÉ VYBAVENIE 82
V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA 82
VI.ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA 82
VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM 84
VIII. ZÁRUKA 84

Technické parametre

Model	RMC-M4502E
Príkon	860 W
Napätie	220–240 V, 50 Hz
Maximálny objem misy	5 l
Úprava misy	úprava proti pripekaniu DAIKIN® (Japan)
Parný ventil	snímateľný
LG-displej	monochromný
Pamäť nezávislá od zdrojov energie	je k dispozícii
3D-ohrievanie	je k dispozícii

Programy

1. STEAM-VEGETABLES (ZELENINA NA PARE)
2. STEAM-FISH (RYBA NA PARE)
3. STEAM-MEAT (MÄSO NA PARE)
4. FRY-VEGETABLES (PRAŽENIE ZELENINY)
5. FRY-FISH (PREŽENIE RYBY)
6. FRY-MEAT (PRAŽENIE MÄSA)
7. STEW (DUSENIE)
8. QUICK COOK (EXPRESNÉ VARENIE)
9. COOK (BEŽNÉ VARENIE)
10. COOK-OATMEAL (VARENIE KAŠÍ)
11. PASTA
12. SOUP (POLIEVKA)
13. CAKE (PEČENIE)
14. MULTI-COOK (MULTIFUNKČNÝ KUCHÁR)

Funkcie

Automatické zohriatie	do 24 hodín
Ohrievanie jedla	do 24 hodín
Odložený štart	do 24 hodín, 2 časové spínače

Kompletizácia

Multifunkčný hrniec s namontovanou dovnútra misou	1 ks
Kontejner na varenie na pare	1 ks
Kôš na fritovanie	1 ks
Kliešte na misu	1 ks
Odmerný pohár	1 ks
Naberačka	1 ks
Plochá lyžica	1 ks
Držiak na naberačku/ lyžice	1 ks
Prívodná šnúra	1 ks
Kuchárenská kniha „120 receptov"	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

Súprava multifunkčného hrnca RMC-M4502E A1

1. Vrchnák so snímateľným parným ventilom
2. Vnútorný snímateľný vrchnák
3. Snímateľná misa RB-A503
4. Ovládací panel s LG-displejom
5. Plochá lyžica
6. Odmerný pohár
7. Kontejner na varenie na pare
8. Naberačka
9. Kôš na praženie
10. Prívodná šnúra
11. Kliešte na vyberanie misy
12. Držiak na naberačku /lyžice

Funkcie tlačidiel A2

1. „Cooking time" („Čas prípravy") – zadanie hodinových a minútových hodnôt počas nastavenia aktuálneho času, času prípravy a času odloženého štartu
2. „Hour/Min" („Nastavenie času") – prepnutie na režim nastavenia času; voľby „hodiny"/"minúty" v režime nastavenia aktuálneho času, času prípravy a času odloženého štartu
3. „Preset" („Odložený štart") – prepnutie na režimy nastavenia hodiniek a odloženého štartu; voľba časovača odloženého štartu
4. „Keep warm / Cancel" („Udržiavanie teploty / Odvolanie") – odpojenie funkcie udržiavania teploty hotových jedál; zapnutie a odpojenie režimu zohriatia; odvolanie všetkých programov a nastavení, okrem nastavení aktuálneho času
5. „Menu" – voľba programov prípravy
6. „Cooking mode" („Varenie") – voľba pomocného programu v programe „COOK"
7. „Product" („Druh potravín") – voľba druhu potravín v programoch „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" („Teplota") – zmena teploty prípravy v programe „MULTI-COOK"
9. „Start" („Štart") – spustenie zadaného režimu prípravy

Zloženie displeja A3

A. Indikátor zvoleného programu varenia
B. Indikátor aktuálneho času
C. Indikátor času prípravy
D. Indikátor časového snímača (1 resp. 2) odloženého štartu
E. Indikátor druhu potravín na programoch „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Indikátor pomocných programov na programe „COOK"
G. Indikátor teploty prípravy na programe „MULTI-COOK"

I. PRED POUŽÍVANÍM

Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predĺži dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia

Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.

- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predlžovačku, určenú na odoberaný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predlžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

STOP *POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, nesklániajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.*

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vytiahnite elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržiavajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického káblu môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

STOP *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrývať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychádlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia *(str. 82)*.

STOP *ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebu nechávať ju umývať pod vodným prúdom!*

- Výrobok nie je určený, aby ho používali deti, osoby bez príslušných znalostí a skúseností, a taktiež osoby s fyzickým, senzorným a mentálnym postihnutím, ak niesú v dohľadnutí osôb, zodpovedajúcich za ich bezpečnosť. Nenechávajte deti bez dohľadu v blízkosti zapnutého zariadenia.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

Pred používaním

Opatrne rozbalte výrobok a vyťahnite ho z krabice, odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky s výnimkou nálepky, na ktorej je uvedené sériové číslo.

Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Vás práva záručného servisu.

Pretrite kostru zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť *(str. 82)*.

Pozor! Zakazuje sa používanie zariadenia s hociakými poruchami.

II. POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred prvým zapnutím

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohla poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

Nastavenie hodiniek

1. Zapojte zariadenie do elektrickej siete. Stlačte a pridržujte tlačidlo „Preset", pokiaľ na displeji nezačne blikať indikátor minútových hodnôt aktuálneho času.
2. Stlačením tlačidla „Cooking time" nastavte minútovú hodnotu (postupnosť nastavenia je 1 minúta) (pre zrýchlenú zmenu pridržujte tlačidlo).
3. Stlačte tlačidlo „Hour/Min", začne blikať indikátor hodín. Tlačidlom „Cooking time" nastavte hodinovú hodnotu (pre zrýchlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
4. Po ukončení nastavenia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel" resp. počkajte niekoľko sekúnd. Indikátor času prestane blikať, zadané nastavenia budú uložené do pamäti zariadenia.

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M4502E si môžete samostatne nastavovať čas prípravy zvlášť pre každý program. Postupnosť zadania zmien a prípadný rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu varenia.

1. Po zvolení programu varenia stlačením tlačidla „Hour/Min", začne blikať indikátor minútových hodnôt. Stlačením tlačidla „Cooking time" meňte minútové hodnoty (pre zrýchlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
2. Stlačte tlačidlo „Hour/Min", začne blikať indikátor hodín. Stlačením tlačidla „Cooking time" nastavte hodinové hodnoty (pre zrýchlenú zmenu času pridržujte tlačidlo).
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodiny v režime nastavenia hodiniek stlačte tlačidlo „Cooking time" pokiaľ na displeji nezmizne indikátor hodiniek. Stlačte tlačidlo „Hour/Min", indikátor minútových hodnôt začne blikať. Stlačením tlačidla „Cooking time" nastavte minútové hodnoty.
4. Pre odvolanie zadaných nastavení stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel". V prípade potreby znova zadajte program prípravy.

POZOR! Za ručného nastavenia času prípravy treba si uvedomovať prípadný rozsah nastavení a dodržiavať postupnosť nastavenia, ktoré sú vopred zadané zvoleným programom varenia, v súlade s tabuľkou továrenských nastavení (str. 84).

Pre Vaše pohodlie rozsah nastavovateľného času v programoch varenia sa začína od minimálnych hodnôt, čím sa umožňuje trochu predĺžiť fungovanie programu, keď sa jedlo nestihlo uvariť v priebehu zadaného času.

Multifunkčný hrniec je zabezpečený nezávislou od zdrojov energie pamäťou. Počas dočasného vypnutia elektrického prúdu všetky zadané nastavenia, vrátane nastavení odloženého štartu sa zachovajú.

Preset Function (funkcia „Odložený štart")

Funkcia umožňuje zadať presný čas, ku ktorému by mal byť ukončený automatický program prípravy. Môžete so odložiť proces prípravy v rozpätí od 10 minút až do 24 hodín s postupnostou nastavenia 10 minút. Zariadenie je zabezpečené dvoma nezávislými časovými snímačmi, ktoré umožňujú uložiť čas, ku ktorému sa najčastejšie pripravujú pokrmy.

Pre nastavenie časovača:

1. Zvoľte automatický program, v prípade potreby zmeňte predvolený čas prípravy.
2. Stlačením tlačidla „Preset" vyberte pamäťovú bunku ***PRESET1*** resp. ***PRESET2***.
3. Stlačením tlačidla „Hour/Min" zapnite režim nastavenia hodiniek na časovači, indikátor hodín začne blikať.
4. Pomocou tlačidla „Cooking time" nastavte hodinové hodnoty (postupnosť nastavenia je 1 hodina). Stlačte tlačidlo „Hour/Min", začne blikať indikátor minútových hodnôt. Pomocou tlačidla „Cooking time" nastavte minútové hodnoty (postupnosť nastavenia je 10 minút).
5. Po ukončení nastavenia času stlačte „Start". Indikátory tlačidiel „Start", „Keep warm / Cancel" a „Preset" sa rozsvietia. Na displeji bude zobrazený čas, ku ktorému jedlo bude hotové.

Používanie funkcie „Preset" je možné pre všetky programy, s výnimkou programov „FRY" a „PASTA".

Počas nastavenia času vo funkcii „Preset" treba si uvedomovať, že odrátanie času v niektorých programoch začína iba keď multifunkčný hrniec dosiahne zadanú pracovnú teplotu.

Nedoporučuje sa odkládať naštartovanie programu na dlhšiu dobu, ak v zložení jedla sú rýchlo kaziace sa potraviny.

Keep warm Function (funkcia udržania teploty hotových jedál – automatické zohriatie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozpätí 70–75°C v priebehu 24 hodín. Pritom svieti indikátor tlačidla „Keep warm / Cancel", na displeji sa zobrazuje priame odrátanie času práce v tomto režime.

Pre vypnutie automatického zohriatia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel", pritom indikátor tlačidla zhasne.

Reheat Function (funkcia ohrievania jedál)

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M4502E môže sa používať na ohrievanie chladných jedál.

1. Preložte potraviny do misy, umiestnite ju do kostry multifunkčného hrnca.
2. Prikryjte vrchnákom, zapnite zariadenie do elektrickej sieti.
3. Stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Keep warm / Cancel", pokiaľ nepočujete zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor a indikátor tlačidla. Časový spínač začne odrátanie času ohrievania.
4. Zariadenie ohreje jedlo až do 70–75°C a bude ho udržiavať horúcim v priebehu 24 hodín. V prípade potreby ohrievanie môžete zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Keep warm / Cancel" v priebehu niekoľkých sekúnd, pokiaľ nezhasne indikátor tlačidla.

Napriek tomu, že multifunkčný hrniec môže udržiavať potraviny v zahriatom stave až do 24 hodín, nedoporučuje sa nechávať jedlo zohriatym dlhšie ako dve-tri hodiny z tých dôvodov, že môže dôjsť k zmene jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Dajte ingrediencie do misy multifunkčného hrnca v súlade s programom varenia a umiestnite misu do kostry zariadenia. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie, vrátanie tekutín, nachádzali pod ryskou na vnútornom povrchu misy. Presvedčte sa, že misa je umiestnená bez skosení a tesne sa stýka s nahrievacím prvkom.
3. Prikryjte vrchnák multifunkčného hrnca, až nepočujete cvaknutie. Zapnite zariadenie do elektrickej sieti.
4. Stlačením tlačidla „Menu" zvoľte potrebný program varenia (na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor programu).
5. V prípade ak v programe je predurčená voľba pokrmov, zvoľte zodpovedajúci program pomocou tlačidiel „Product" (pre programy „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") alebo „Cooking mode" (pre program „COOK"). Pre každý program je predurčená zvláštna predvolená hodnota času prípravy, ktorá sa zobrazuje na displeji zariadenia.
6. Môžete zmeniť predvolené časové hodnoty.

   V prípade potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkcia „Preset" nie je prístupná počas používania programov „FRY" a „PASTA".
7. Pre spustenie programu varenia stlačte tlačidlo „Start". Rozsvieti sa indikátor tlačidla „Start". Spustí sa nastavený program a začne sa spiatočné odrátanie času prípravy. V programe „STEAM" spiatočne odrátane začína, keď voda začne vrieť a po dosiahnutí vyhovujúcej hustoty paru v mise; v programoch „MULTI-COOK", „FRY" — po zapnutí v zariadení pracovného režimu; v programe „PASTA" po tom, až voda v mise začne vrieť, po uložení potravín a opätovnom stlačení tlačidla „Start".
8. Ukončenie programu varenia Vám oznámi zvukový signál. Ďalej sa zariadenie prepne do režimu automatického zohriatia (svieti indikátor tlačidla „Keep warm / Cancel").
9. Pre odvolanie zadaného programu, prerušenie procesu prípravy resp. automatické zohriatia stlačte tlačidlo „Keep warm / Cancel".

Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov ponúkame Vám k využívaniu recepty na prípravu jedál z kuchárskej knihy, ktorá je prílohou k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M4502E „120 receptov", a ktorá bola špeciálne napísaná konkrétne pre tento model.

V prípade ak podľa Vášho názoru Vám sa nepodarilo dosiahnuť žiadúce výsledky v obyčajných automatických programoch, môžete si využiť univerzálny program „MULTI-COOK" s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorý Vám poskytne väčšie možnosti pre Váše kuchárske pokusy.

Program „MULTI-COOK"

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých pokrmov podľa zadaných časových a teplotných parametrov varenia. Vďaka programu „MULTI-COOK" multifunkčný hrniec dokáže nahradiť veľký počet kuchynského riadu a umožní pripraviť pokrm prakticky podľa každého receptu, ktorý Vás zaujíma a ktorý ste zohnali v starej domácej kuchárskej knihe alebo na Internete. Je uplatnená možnosť výberu predvoleného času prípravy pre potraviny (zelenina, ryba, mäso).

Predvolený čas prípravy v programe od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES" („ZELENINA") je 15 minút, „FISH" („RYBA") je 20 minút, „MEAT" („MÄSO") je 40 minút. Predvolená teplota prípravy je na úrovni 160°C.

Rozsah ručnej regulácie času tvorí od 5 minút až 12 hodín s postupnostou zmien 1 minuta pre rozpätie do 1 hodiny a 5 minút pre rozpätie dlhšie ako 1 hodina.

Rozsah ručnej regulácie teploty (mení sa stlačením tlačidla „Temperature") je 40°C až 160°C s postupnostou zmien 20°C.

V programe „MULTI-COOK" dá sa pripravovať veľký počet rôznych jedál. Využite si kuchársku knihu „120 receptov" od naších skúsených kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčených teplôt na prípravu rôznych jedál a pokrmov (str. 84).

Program „STEAM"

Odporučuje sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, diétnych a vegetariánskych jedál, detskej výživy. Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES" („ZELENINA") je 10 minút, „FISH" („RYBA") je 15 minút, „MEAT" („MÄSO") je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnostou nastavenia 1 minúta.

Na prípravu pokrmov v tomto programe treba používať špeciálny kontejner (ktorý je súčasťou súpravy):

1. Nalejte do misy 600–1000 ml vody. Umiestnite kontejner na varenie na pare do misy.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru a umiestnite ho do kostry zariadenia. Presvedčte sa, či sa kostra zariadenia tesne stýka s nahrievacím prvkom.
3. Postupujte podľa inštrukcií z b. č. 3–9 časti „Celkový postup pri používaní automatických programov".

Program „FRY“
Predvolený čas prípravy závisí od vybraného druhu potravín: „VEGETABLES“ („ZELENINA“) je 10 minút, „FISH“ („RYBA“) je 15 minút, „MEAT“ („MÄSO“) je 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Dovoľuje sa praženie potravín s otvoreným vrchnákom na zariadení.

Program „STEW“
Odporučuje sa na dusenie zeleniny, mäsa, ryby, darov mora a taktiež na prípravu huspeniny a iných jedál, vyžadujúcich dlhšiu tepelnú úpravu. Predvolený čas prípravy v programe tvorí 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „COOK“
Odporučuje sa na prípravu ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp. Predvolený čas prípravy závisí od zvoleného pomocného programu („QUICK COOK“ – 25 minút, „COOK“ – 1 hodina, „OATMEAL“ – 10 minút). Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 1 minúta („QUICK COOK“, „OATMEAL“) a od 30 minút až do 2 hodín s postupnosťou 5 minút („COOK“).

Počas varenia mliečnych kaší používajte pasterizované mlieko s malou tukovosťou. Aby sa mliko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiadúce výsledky, doporučuje sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premývať všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a pod.), až voda nebude čistá;
- pred prípravou natrieť misu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúc ingrediencie podľa odporúčaniam z kuchárskej knihy; znižovať a zvyšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomerne;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplýva na výsledky procesu varenia.

V prípade ak žiadúci výsledok v programe „COOK-OATMEAL“ nebol dosiahnutý, využite si univerzálneho programu „MULTI-COOK“. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 100°C. Počet ingrediencií a čas prípravy nastavte podľa receptu.

Program „PASTA“
Odporučuje sa na prípravu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 2 až do 20 minút s postupnosťou nastavenia 1 minuta. Po spustení programu počkajte na zvukový signál, ktorý oznámi, že voda sa začala vrieť, potom uložte ingrediencie, prikryjte vrchnákom a stlačte tlačidlo „Start“. Potom začne spiatočné odrátanie času prípravy.

Počas prípravy niektorých pokrmov (ako sú cestoviny a ďalšie) vytvára sa pena. Aby ste sa vyhli prípadnému vytekaniu z misy, môžete variť s otvoreným vrchnákom.

Program „SOUP“
Odporučuje sa na prípravu rôznych polievok, a taktiež kompóty a nápoje. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 10 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Program „CAKE“
Odporučuje sa na vypekanie pečenia (keksov, piškót, koláčov). Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 30 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Nakysnutie cesta
- Vypekanie chleba
- Príprava fundue
- Pasterizácia tekutých potravín
- Sterilizácia riadu a predmetov
- Príprava jogurtu
- Fritovanie
- Ohrievanie detskej výživy
- osobnej hygieny

IV. DODATOČNÉ VYBAVENIE

Dodatočné vybavenie pre multifunkčný hrniec si môžete nadobudnúť zvlášť. Ohľadne otázok sortimentu, nákupného programu a kompatibility modelu Vašho zariadenia obráťte sa dealerovi pre Vašu krajinu.

RAM-CL1 — univerzálne kliešte na misu
Kliešte sú určené na vhodné vyberanie misy z multifunkčného hrnca. Vyhovujú sa misám s objemom od 1 až do 6 litrov. Taktiež môžete ich používať spolu s inými značkami multifunkčných hrncov.

Vyrábajú sa z ocele. Vďaka gumovými tesneniu na pracovných povrchoch zabezpečuje sa pevný záchyt misy. Môžete ich umývať v myčke na riad.

RHP-M1 — šunkovar
Šunkovar je určený na prípravu šunky, rolád a iných lahôdok z mäsa, vrátane hydinového, a z ryby s pridaním rôznych koreňov a náplní. Šunkovar si môžete si používať v multifunkčnom hrnci, pečiacej trúbe, aerogrilu alebo v obyčajnej rajnici s vyhovujúcim objemom na sporáku.

RAM-FB1 — kôš na fritovanie
Používa sa na prípravu rôznych pokrmov v silne zahriatom, respektívne vriacom oleji (fritéze). Kôš vyhovuje pre rôzne druhy mís s objemom 3 litry. Kôš na fritovanie je vyrobený z nerezu, má snímateľnú rúčku a háčik na upevnenie na mise, aby sa uľahčil proces odlievania zvyšného oleja po príprave. Kôš na fritovanie si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov. Dá sa umývať v myčke na riad.

RAM-G1 — súprava fľaštičiek na jogurty so špeciálnym označením na vrchnákoch (4 ks)
Súprava je určená na prípravu rôznych jogurtov. Na fľaštičkách sú označené dátumy, čo umožňuje kontrolu doby spotreby. Súpravu si môžete používať s inými značkami multifunkčných hrncov.

RB-C502 — misa s keramickou úpravou, výrobca ANATO® (Korea)
Kapacita: 5 litrov. Je odolná proti mechanickým poškodeniam, teplovodivá a má úpravu proti prípekaniu, vďaka čomu sa pokrmy neprilepujú do plochy, dobre sa pražia a dusia počas celého procesu dusenia, praženia a varenia mliečnych kaší. Túto misu si môžete používať zvlášť bez multifunkčného hrnca na úschovu potravinárskych výrobkov a prípravu pokrmov v pečiacej trúbe. Môžete ju umývať v myčke na riad.

RB-S500 — oceľová misa
Kapacita: 5 litrov. Je odolná proti mechanickým poškodeniam. Odporučuje sa na prípravu polievok, kompótov, lekvárov a džemov. Je vhodná na používanie v nej blendéru, mixéru a iných kuchynských prístrojov pri príprave zeleninového a ovocného pyré a vývarov. Nedoporučuje sa používať na praženie. Môžete ju umývať v myčke na riad.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

Pred čistením zariadenia prisvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na mytie riadu. Doporučujeme vykonávať čistenie zariadenia hneď po používaní.

Pred prvým použitím respektívne s cieľom odstrániť zápachy po varení doporučuje sa v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM-FISH“.

ZAKAZUJE SA používanie špongií s hrubým alebo brúsiacim povrchom, čistiacich prostriedkov s brúsnymi časticami ako aj iných chemicky agresívnych látok.

Kostru výrobku čistiť len v prípade potreby.

Misu treba čistiť po každom používaní. Taktiež si môžete používať mýčku na riad. Po ukončení čistenia misy nasucho pretrite vonkajší povrch misy.

Čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku a snímateľného ventilu treba vykonávať po každom použití zariadenia.

Pre čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku:

1. Otvorte vrchnák multifunkčného hrnca.
2. Zároveň z vnútornej strany vrchnáku pritlačte smerom do stredu dva plastové fixátory.
3. Ľahko, bez špeciálnych úsilí potiahnite vnútorný hliníkový vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodpojí od základného vrchnáku.
4. Pretrite povrchy obov vrchnákov vlhkou tkaninou alebo servítkou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajúc prostriedky na umývanie riadu. Používanie mýčky na riad nie je žiadúce.
5. Umiestnite hliníkový vrchnák do horných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritlačajte ku fixátorom, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Vnútorný hliníkový vrchnák my sa mal pevne zabezpečiť.

Snímateľný parný ventil je umiestnený v špeciálnom ložisku na hornom vrchnáku zariadenia. Pre čistenie ventilu:

6. Starostlivo potiahnite za vonkajšiu podložku smerom hore a ku sebe.
7. Na vnútornej strane podložky otočte základnú časť ventilu proti smeru hodinovej ručičky (smerom ku ***<open>***) na doraz a odstráňte ju.
8. Starostlivo vytiahnite gumičku z ventilu. Pri umývaní všetkých častí ventilu postupujte podľa horeuvedených pokynov.

Pozor! S cieľom uniknutia deformácii gumičky ventilu zakazuje sa jej skrúcanie a vytahovanie.

9. Namontujte v spiatočnom postupe: umiestnite gumičku naspäť, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi výbežkami na vnútornej strane podložky a otočte smerom hodinovej ručičky (smerom ku ***<close>***). Umiestnite parný ventil do ložiska na vrchináku zariadenia výbežkom od displeja.

Počas prípravy pokrmov je možné vytvorenie kondenzátu, ktorý sa v tomto modelu zhromažďuje v špeciálnej drážke okolo misy. Kondenzát sa ľahko odstráňuje pomocou kuchynskej servítky.

VI.ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia
V tejto časti sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípradné príčiny a spôsoby ich odstránenia.

JEDLO NIE JE ÚPLNE HOTOVÉ

Prípradné príčiny vyskytnutia problému		Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikryť vrchnák zariadenia resp. zariadenie nebolo tesne prikryté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.		• Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. • Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrušuje tesnému zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútirnom vrchnáku nie je deformovaná.
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.		• Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojim dnom k nahrievacej podložke. • Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte o to, aby nedošlo k zašpineniu nahrievacej podložky.
• Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vámi spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedál. • Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúskočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. • Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. • Zvolený Vámi variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci.		• Je žiadúce, aby ste používali overené (prispôsobené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. • Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
Pri varení v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru.		Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia.
Pri pražení: • Naliali ste do misy príliš veľa oleja. • Nadbytočná vlhkosť v mise.		• Počas jednoduchého praženia je dostatočne, aby maslo prikrývalo dno misy len tenkou vrstvou. • Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu.
		Nezatvárajte vrchnák multifunkčného hrnca počas praženia, ak to nie je uvedené v recepte. Načerstvo zamrazené potraviny pred pražením v každom prípade treba rozmraziť a odstrániť z nich vodu.
Pri varení: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.		Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypražanie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
Pri vypekaní (cesto sa neupevnilo):	Počas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vrchnák a zatlklo ventil na východ paru.	Cesto do misy ukládajte v menšom objeme.
	Uložili ste príliš veľa cesta do misy.	Vyťahnite pečenie z misy, otočte, vraťte ho naspäť do misy a potom pokračujte vo varení až pečenie nebude hotové. Ďalej pri vypekaní cesto ukládajte v menšom objeme.

POTRAVINY BOLI PREVARENÉ

Pomylili ste s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stáť v režime automatického zohriatia.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohriatia nie je žiadúce. V prípade ak vo Vášom modelu multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

POTRAVINY SA VYVARUJÚ V PRIEBEHU VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa vyvaruje mlieko.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporučuje sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. V prípade potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou *(presnejšie viď. str. 82)*.
• Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). • Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín.	• Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. • Celozrnné krúpy, mäso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.

JEDLO SA PRIPAĽUJE

• Po predchádzajúcom varení misa bola zle vyčistená. • Bola poškodená úprava misy proti pripekaniu.	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či misa je poriadne vymytá a úprava proti pripekaniu nie je poškodená.
Celkový objem uložených potravín je menej, ako odporúčaný v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôsobeného tomuto modelu zariadenia.
Pri vypražaní: zabúdli ste dať do misy maslo; nepremiešali ste resp. neskoro začali s otáčením pripravovaných potravín.	Pri jednoduchom pražení nalejte do misy trochu oleja, aby pokrýval dno misy tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vyprážanie potravín v mise treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.
Pri dusení: v mise nie je dostatočne vlhkosti.	Nalejte do misy viac tekutiny. Pošas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca.
Pri varení: v mise je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dodržiavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením.	Pred uložením cesta treba namastiť dno a steny misy maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do misy!).

POTRAVINY STRATILI SVOJ TVAR, KTORÝ BOL NAREZANÝ

Príliš často ste miešali potraviny v mise.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5–7 minút.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôsobeného tomuto modelu zariadenia.

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLHKÉ

Keď boli použite nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo vlahy (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené bobuľové plody, smotana a pod.).	Vybierajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, obsahujúce príliš veľa vlahy resp. používajte ich, ak je to možné, v minimálnom množstve.
Nechali ste hotové pečenie stáť príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stáť v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu a spustiť režim automatického zohriatia.

PEČENIE NENARASTLO

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	Obráťte sa overenému (prispôsobenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom.	
Múka nebola preosiata resp. cesto bolo zle vymiesené.	
Pomylili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vybraný Vámi recept nie je vhodný na vypekanie v tomto modelu multifunkčného hrnca.	

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND v programoch „STEW" a „SOUP" v prípade nedostatku tekutiny v mise sa zapája ochranný systém proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohriatia.

Odporúčený čas prípravy rôznych potravín na pare

№	Product	Hmotnosť, g (počet)	Počet vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčový / hovädzí filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Baraní filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kurací filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Karbanátek / kotlety	180 (6 ks)/450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Šalátové krevety (očistené, varené a zamrazené)	500	500	5
7	Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Mrkva (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Cvikla (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hodina 20 minút
10	Zelenina (čerstvo zamrazené)	500	500	15
11	Vajce na pare	3 ks	500	10

Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčených hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želaní.

Odporúčenia pre používanie teplotných režimov v programe „MULTI-COOK“

Pracovná teplota, °C	Odporúčané použitie (viď. kuchársku knihu receptov):
40	Príprava jogurtov, nakysnutie cesta
60	Pasterizácia, príprava zeleného čaja, detskej výživy
80	Príprava tvarohu, vareného vína
100	Príprava bezé, džemu
120	Príprava kolena, dusenie mäsa
140	Údenie, vyprážanie hotových jedál pre vytvorenie krehkej kôrky
160	Príprava zemiakových hranolčekov

Súhrnná tabuľka programov prípravy (továrenské nastavenia)

Program	Odporúčenia pre použitie		Teplota, °C	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / postupnosť nastavenia	Odložený štart, hodina	Očakávanie prepnutia na pracovný režim	Funkcia automatického zohrievania
STEAM	Príprava zeleniny na pare		115–120	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	24	+	+
	Príprava mäsa na pare			40 min				
	Príprava ryby na pare			15 min				
FRY	Praženie zeleniny		150–155	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	–	+	+
	Praženie mäsa			40 min				
	Praženie ryby			15 min				
STEW	Dusenie mäsa, príprava huspeniny a jedál, vyžadujúcich dlhšiu tepelnú úpravu		90	1 hod	10 min – 12 hodín / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Príprava rôznych jedál podľa ručne zadaných používateľom teplotných a časových nastavení	Príprava zeleniny	Rozpätie 40–160, krok 20°C	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodín /5 min	24	+	+
		Príprava ryby		20 min				
		Príprava mäsa		40 min				
PASTA	Príprava cestovín, pelmeňov atď. Varenie párkov a vajec		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Varenie ryže, pohánky a sypkých kaší z krúp		110	25 min	5 min – 1,5 hodín / 1 min	24	–	+
COOK	Príprava pilafu		120–125	1 hod	30 min – 2 hodiny / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Príprava mliečnych kaší. Varenie zeleniny.		90	10 min	5 min – 1,5 hodín / 1 min	24	–	+
SOUP	Odporučuje sa na prípravu rôznych jedál		90	1 hod	10 min – 8 hodín / 5 min	24	–	+
CAKE	Odporučuje sa na vypekanie pečenia (keksov,piškót, koláčov), rôznych buchtičiek a suflé		110–122	1 hod	30 min – 4 hodiny / 5 min	24	–	+

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Označennie chyby na displeji	Prípadné poruchy	Odstránenie chyby
E1 – E3	Systémová chyba, prípadné opotrebovanie ovládacieho panelu resp. nahrievacieho prvku.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, opätovne zapnite zariadenie do elektrickej siete. V prípade ak po opätovnom zapnutí problém nezmizne, obráťte sa na autorizované servisné centrum.

Porucha	Prípadná príčina	Odstránenie poruchy
Nezapína sa.	Chýba napájanie od eletrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
Varenie trvá mimoriadne dlho.	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet.	Odstráňte cudzí predmet.
	Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne.	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení.
	Nahrievací prvok je zašpinený.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok.

VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa stanovuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prstredníctvom opravy, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia, stanovená výrobcom, je 5 rokov od dátumu jeho nákupu s podmienkou, že sa zariadenie používalo v súlade s týmito pokynmi a schválenými technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.

KAZALO

I. PRED UPORABO 85
II. UPORABA 85
III. DODATNE MOŽNOSTI 87
IV. DODATNA OPREMA 87
V. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 87
VI. PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO JEDI 87
VII. PREDEN POKLIČETE SERVIS 89
VIII. GARANCIJSKE OBVEZNOSTI 89

Tehnični podatki

Model	RMC-M4502E
Moč	860 W
Napetost	220–240 V, 50 Hz
Maksimalna prostornina posode	5 l
Prevleka posode	prevleka proti prijemanju DAIKIN® (Japan)
Parni ventil	snemljiv
LCD-prikazovalnik	monokromen
Energijsko neodvisen spomin	da
3D-ogrevanje	da

Programi

1. STEAM-VEGETABLES (PARNO KUHANJE ZELENJAVE)
2. STEAM-FISH (PARNO KUHANJE RIB)
3. STEAM-MEAT (PARNO KUHANJE MESA)
4. FRY-VEGETABLES (CVRTJE ZELENJAVE)
5. FRY-FISH (CVRTJE RIB)
6. FRY-MEAT (CVRTJE MESA)
7. STEW (DUŠENJE)
8. QUICK COOK (HITRO KUHANJE)
9. COOK (NAVADNO KUHANJE)
10. COOK-OATMEAL (MLEČNA KAŠA)
11. PASTA (TESTENINE)
12. SOUP (JUHA)
13. CAKE (PECIVO)
14. MULTI-COOK (MULTIKUHAR)

Funkcije

Avtomatsko pogrevanje	do 24 ur
Pogrevanje	do 24 ur
Zakasnjeni vklop	do 24 ur, 2 programski uri

V kompletu so

Večnamenski kuhalnik s priloženo posodo	1 kos.
Posoda za parno kuhanje	1 kos.
Košara z ročajem za cvrtje	1 kos.
Prijemalo za posodo	1 kos.
Merilna posodica	1 kos.
Zajemalka	1 kos.
Kuhalnica	1 kos.
Držalo za zajemalko / kuhalnico	1 kos.
Priključni kabel	1 kos.
Knjiga "120 receptov"	1 kos.
Navodila za uporabo	1 kos.
Servisna knjižica	1 kos.

Pridržujemo si pravico do spremembe konstrukcije, opreme in tehničnih lastnosti zaradi izboljšave izdelka brez predhodnega obvestila o teh spremembah!

Opis aparata RMC-M4502E A1

1. Pokrov s snemljivim parnim ventilom
2. Notranji aluminijasti pokrov
3. Snemljiva posoda RB-A503
4. Upravljalna plošča z LCD-prikazovalnikom
5. Kuhalnica
6. Merilna posodica
7. Posoda za parno kuhanje
8. Zajemalka
9. Košara za cvrtje
10. Priključni kabel
11. Prijemalo za posodo
12. Držalo za zajemalko / kuhalnico

Opis tipk A2

1. „Cooking time" ("Čas kuhanja") — vnos vrednosti ur in minut pri nastavitvi dnevnega časa, časa kuhanja in zakasnjenega vklopa
2. „Hour/Min" ("Nastavitev časa") — nastavitev časa; izbor „ure"/"minute" pri nastavitvi dnevnega časa, časa kuhanja in zakasnjenega vklopa
3. „Preset" ("Zakasnjeni vklop") — nastavitev ure in zakasnjenega vklopa; izbor ure zakasnjenega vklopa
4. „Keep warm / Cancel" ("Preklic/Pogrevanje") — izklop avtomatskega pogrevanja; vklop in izklop pogrevanja; preklic vseh programov in nastavitev razen nastavitev dnevnega časa
5. „Menu" ("Meni") — izbor programa
6. „Cooking mode" ("Kuhanje") — izbor podprograma pri programu „COOK"
7. „Product" ("Vrsta živila") — izbor živila pri programih „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" ("Temperatura") — nastavitev temperature pri programu „MULTI-COOK"
9. „Start" — vklop nastavljenega programa

Prikazovalnik A3

A. Prikaz izbranega programa
B. Prikaz dnevnega časa
C. Prikaz časa kuhanja
D. Prikaz ure (1 ali 2) zakasnjenega vklopa
E. Prikaz vrste živila pri programih „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Prikaz podprograma pri programu „COOK"
G. Prikaz temperature pri programu „MULTI-COOK"

I. PRED UPORABO

Pred prvo uporabo aparata pazljivo preberite navodila in jih shranjujte v bližini aparata za priročno pomoč. Pravilna uporaba podaljša rok uporabe aparata.

Varnostna opozorila

Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki so posledica neupoštevanja varnostnih opozoril in navodil za uporabo aparata.

- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Industrijska oz. katerakoli druga uporaba je kršitev pravil za uporabo aparata.
- Pred priključitvijo je potrebno preveriti, če se napetost, navedena na napisni tablici, ujema z dejansko omrežno napetostjo (gl. Tehnične podatke ali napisno tablico).
- Če uporabite podaljšek, se ta mora ujemati s priključno močjo aparata, drugače lahko pride do kratkega stika ali vnetja kabla.
- Aparet priključite samo na vtičnico z ozemljitvijo! To je obvezna zahteva za zaščito pred električnim udarom. Če uporabljate podaljšek, preverite, da le-ta ima ozemljitev.

POZOR! Ohišje, posoda in kovinski deli aparata se med delovanjem močno segrejejo! Pazite! Zato za prijemanje posode vedno uporabljajte rokavice! Da se izognete opeklinam zaradi vroče pare, se ne nagnjete nad aparatom, ko odpirate njegov pokrov.

- Izklopite aparat iz električnega omrežja po njegovi uporabi, pred čiščenjem in premeščanjem. Izvlecite kabel s suhimi rokami. Nikoli ne vlecite za kabel, vendar se primete za vtikač.
- Nikoli ne speljite priključnega kabla skozi vrata ali v bližini toplotnih virov. Prepričajte se, da se priključni kabel ne zvija ali prepogne, ne pride v stik z ostrimi predmeti in robovi pohištva.

Pozor! Poškodovan kabel lahko povzroči napake pri delovanju aparata, ki niso predmet garancije, in električni udar. Poškodovan kabel je treba nujno zamenjati na servisu.

- Ne postavljajte aparat na mehke površine, ne pokrivajte ga med delovanjem, ker se zaradi tega aparat lahko pregreje in poškoduje.
- Ne uporabljajte aparata na prostem — vlaga oz. tujki v ohišju lahko povzročijo poškodbe aparata.
- Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Upoštevajte navodila za čiščenje aparata *(str. 87)*.

NIKOLI ne potapljajte aparata v vodo ali katerokoli drugo tekočino ter je ne spirajte pod pipo!

- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Ne puščajte otrok brez nadzora v bližini vklopljenega aparata.
- Ne smete sami popravljati aparat ali spreminjati njegovo konsrtukcijo. Vsa vzdrževalna dela in popravila lahko opravi strokovnjak pooblaščenega servisa. Nestrokovna popravila lahko povzročijo poškodbe ljudi in aparata ter materialno škodo.

Pred prvim vklopom

Pazlivo izvlecite aparat iz škatle, odstranite embalažo in nalepke razen nalepke s serijsko številko.

Pomanjkanje serijske številke na aparatu prekine vašo pravico do garancije.

Obrišite ohišje aparata z vlažno krpo. Operite posodo s toplo milnico. Dobro posušite. Pri prvi uporabi se sprošča značilen vonj po novem, to je normalen pojav in ne pomeni, da je aparat poškodovan. V tem primeru očistite aparat *(str. 87)*.

Pozor! Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan.

II. UPORABA

Pred prvo uporabo

Postavite aparat na trdo ravno površino, da izhajajoča iz parnega ventila para ne pride v stik s tapetami, dekorativnimi prevlekami, elektronskimi napravami in materiali, ki se lahko poškodijejo zaradi visoke vlažnosti in temperature.

Pred kuhanjem preverite, da zunanji vidni deli aparata niso poškodovani, odkrušeni oz. nimajo drugih napak. Med posodo in grelcem ne sme biti tujkov.

Nastavitev dnevnega časa

1. Pliklopite aparat na električno omrežje. Pritiskajte nekaj sekund tipko „Preset", dokler na prikazovalniku ne začne utripati prikaz minut dnevnega časa.
2. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite minute (korak nastavitve je 1 minuta). Z neprekinjenim pritiskanjem na tipko se spreminjanje vrednosti pospeši.
3. Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz ur. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite ure. Z neprekinjenim pritiskanjem na tipko se spreminjanje vrednosti pospeši.
4. Po končanem nastavljanju pritisnite tipko „Keep warm / Cancel" ali počakajte nekaj sekund. Prikaz ure preneha utripati, nastavljene vrednosti se shranijo v spominu aparata.

Nastavitev časa kuhanja

Večnamenski kuhalnik REDMOND RMC-M4502E omogoča nastavitev časa kuhanja za vsak program. Korak in območje nastavitve časa sta odvisna od izbranega programa.

1. Izberite program. Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz minut. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite minute. Z neprekinjenim pritiskanjem na tipko se spreminjanje vrednosti pospeši.
2. Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz ur. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite ure. Z neprekinjenim pritiskanjem na tipko se spreminjanje vrednosti pospeši.
3. Če želite nastaviti čas manj kot eno uro, v načinu nastavljanja ur pritiskajte tipko „Cooking time", da prikaz ur ugasne. Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz minut. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite minute.
4. Če želite preklicati nastavitve, pritisnete na tipko „Keep warm / Cancel". Potem vnesite nastavitve programa ponovno.

POMEMBNO! Pri ročni nastavitvi časa upoštevajte območje in korak nastavitve na izbranem programu v skladu s tabelo prednastavljenih nastavitev (str. 88).

Za vaše udobje se nastavljanje časa kuhanja na programih začne pri najmanjših vrednostih. To omogoča podaljšanje delovanja programa za kratek čas, če osnovnega časa ni bilo dovolj za pripravo jedi.

Večnamenski kuhalnik ima energijsko neodvisen spomin. To pomeni, da pri izklopu napajanja se vse nastavitve, tudi nastavitve zakasnjenega vklopa, shranijo.

Preset Function (funkcija „Zakasnjeni vklop")

S to funkcijo nastavite čas, ko mora avtomatski program zaključiti delovanje. Čas zakasnjenega vklopa se nastavi v območju od 10 minut do 24 ur v korakih po 10 minut. Kuhalnik ima možnost nastavljanja dveh neodvidnih ur, ki omogočata izbor časa, h kateremu se najbolj pogosto pripravljajo jedi.

Nastavitev zakasnjenega vklopa:

1. Izberite avtomatski program. Po potrebi spremenite prednastavljeni čas kuhanja.
2. S pritiskanjem tipke „Preset" izberite uro ***PRESET1*** ali ***PRESET2***.
3. Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz ur.
4. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite ure (korak nastavitve je 1 ura). Pritisnite tipko „Hour/Min", začne utripati prikaz minut. S pritiskanjem tipke „Cooking time" nastavite minute (korak nastavitve je 10 minut).
5. Po končanem nastavljanju časa zakasnjenega vklopa pritisnite tipko „Start". Zasveti prikaz tipk „Start", „Keep warm / Cancel" in „Preset". Prikazovalnik bo prikazal čas, ko bo jed pripravljena.

Funkcijo „Preset" lahko vklopite na vseh programih razen programov „FRY" in „PASTA".

Pri nastavljanju časa funkcije „Preset" je treba upoštevati, da se pri nekaterih programih čas začne odštevati, ko aparat doseže delovno temperaturo.

Ne priporočamo nastavljanje daljšega zakasnjenega vklopa, če jed vsebije hitro kvarljiva živila.

Keep warm Function (funkcija ohranjanje na toplem — avtomatsko pogrevanje)

Funkcija se samodejno vklopi po končanem programu in vzdržuje temperaturo pripravljene jedi pri 70–75°C naslednjih 24 ur. Če je funkcija avtomatskega pogrevanja vklopljena, se sveti prikaz tipke „Keep warm / Cancel" , na prikazovalniku se odšteva čas delovanja te funkcije.

Če želite izklopiti avtomatsko pogrevanje, pritisnite tipko „Keep warm / Cancel", prikaz tipke ugasne.

Reheat Function (funkcija pogrevanje)

V večnamenskem kuhalniku REDMOND RMC-M4502E lahko pogrevate hladne jedi.

1. Preložite jed v posodo in jo postavite v kuhalnik.
2. Zaprite pokrov, priklopite aparat na električno omrežje.
3. Pritisnite za nekaj sekund tipko „Keep warm / Cancel" , da se zasliši zvočni signal. Zasveti ustrezni prikaz na prikazovalniku in prikaz gumba. Programska ure začne odštevati čas pogrevanja.
4. Kuhalnik bo pogrel jed do 70–75°C in vzdrževal njeno temperaturo naslednjih 24 ur. Če potrebujete, lahko ustavite pogrevanje. Za to pritisnite za nekaj sekund tipko „Keep warm / Cancel" , dokler ne ugasne prikaz na tipki.

Ne glede na to, da kuhalnik vzdržuje temperaturo jedi naslednjih 24 ur, ne priporočamo, da pustite jedi pogrete več kot 2–3 ure, ker jed lahko spremeni okus.

Splošni postopek uporabe avtomatskih programov

1. Pripravite (odmerite) sestavine.
2. Zložite sestavine v posodo kuhalnika v skladu z izbranim programom in jo postavite v kuhalnik. Pazite, da vse sestavine skupaj z vodo ne presežejo oznake maksimalnega nivoja na notranji steni posode. Preverite, da je posoda vodoravno nameščena in da je v stiku z grelcem.
3. Zaprite pokrov kuhalnika, da klikne. Priklopite aparat na električno omrežje.
4. S pritiskom na tipko „Menu" izberite željeni program (na prikazovalniku zasveti prikaz programa).
5. Če program predvideva izbiro vrste živila, izberite ustrezni podprogram s tipkama „Product" (za programe „MULTI-COOK", „STEAM" in „FRY") ali „Cooking mode" (za program „COOK „). Vsak podprogram ima prednastavljen čas kuhanja, ki je prikazan na prikazovalniku.
6. Če vam ne odgovarja prednastavljeni čas kuhanja, ga lahko spremenite *(str. 85)*.
   Po potrebi nastavite čas zakasnjenega vklopa. Funkcije „Preset" ne morete vklopiti na programih „FRY" in „PASTA".
7. Da zaženete program, pritisnite tipko „Start", zasveti prikaz tipke „Start". Program začne delovati, čas se odšteva. Pri programu „STEAM" se čas začne odštevati, ko zavre voda in nastane zadostna količina pare v posodi; pri programu „MULTI-COOK" in „FRY" po doseganju delujočega stanja; pri programu „PASTA" pa ko zavre voda, dodate v posodo sestavine in ponovno pritisnite tipko „Start".
8. Ko se program konča, se oglasi zvočni signal, in kuhalnik vklopi avtomatsko pogrevanje (sveti prikaz tipke „Keep warm / Cancel").
9. Da prekličete program, prekinete kuhanje ali avtomatsko pogrevanje, pritisnite tipko „Keep warm / Cancel" .

Za najboljše rezultate priporočamo, da uporabite recepte, posebej za ta večnamenski kuhalnik REDMOND RMC-M4502E zbrane v knjigi „120 receptov", ki je priložena aparatu.

Če po vašem mnenju niste dosegli željeni rezultat z uporabo navadnih avtomatskih programov, uporabite univerzalni program „MULTI-COOK" z razširjenim izborom ročnih nastavitev, ki ponuja veliko možnosti za vaše kulinarične eksperimente.

Program „MULTI-COOK"

Ta program je praktično namenjen za pripravo različnih jedi v skladu z vašimi nastavitvami temperature in časa kuhanja. Zahvaljujoč programu „MULTI-COOK" večnamenski kuhalnik združuje več gospodinjskih pripomočkov v enem in vam omogoča, da pripravite jed po kateremkoli receptu, bodisi iz stare kuharice bodisi iz Interneta. Obstaja možnost izbire prednastavljenega časa kuhanja glede na vrsto živila (zelenjava, riba, meso).

Prednastavljeni čas kuhanja je odvisen od vrste živila: „VEGETABLES" („ZELENJAVA") je 15 minut, „FISH" („RIBE") je 20 minut, „MEAT" („MESO") je 40 minut. Prednastavljena temperatura je 160°C.

Območje ročnega spreminjanja časa: 5 minut — 12 ur v korakih po 1 minuto do 1 ure in 5 minut od 1 do 12 ur.

Območje ročnega spreminjanja temperature (spremeni se s pritiskom tipke „Temperature"): 40–160°C v korakih po 20°C.

Program „MULTI-COOK" omogoča pripravo različnih jedi. Priporočamo uporabo knjige „120 receptov" od naših profesionalnih kuharjev ali posebne tabele s priporočenimi temperaturami za pripravo različnih jedi in živil (str. 88).

Program „STEAM"

Priporočamo ta program za parno kuhanje zelenjave, rib, mesa, dietskih, vegetarianskih in otroških jedi. Prednastavljeni čas kuhanja je odvisen od vrste živila: „VEGETABLES" („ZELENJAVA") je 10 minut, „FISH" („RIBE") je 15 minut, „MEAT" („MESO") je 40 minut. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 5 minut do 1 ure v korakih po 1 minuto.

Za pripravo na tem programu uporabite posebno posodo, ki je priložena aparatu:

1. Nalijte v posodo 600–1000 ml vode in zgoraj postavite posodo za parno kuhanje.
2. Odmerite in pripravite živila v skladu z receptom, razporedite jih v posodi za parno kuhanje in obe posodi skupaj vstavite v kuhalnik. Previrite, da osnovna posoda v stiku z grelcem.
3. Sledite navodilom tč. 3–9 „Splošnega postopka uporabe avrtomatskih programov".

Program „FRY"

Priporočamo ta program za cvrtje zelenjave, mesa, rib, morskih sadežev, polgotovih jedi… Prednastavljeni čas kuhanja je odvisen od vrste živila: „VEGETABLES" („ZELENJAVA") je 10 minut,„FISH" („RIBE") je 15 minut,„MEAT" („MESO") je 40 minut. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 5 minut do 1 ure v korakih po 1 minuto. Pri tem programu lahko pripravljate jedi z odprtim pokrovom.

Program „STEW"

Priporočamo ta program za dušenje zelenjave, mesa, rib, morskih sadežev, pa tudi za pripravo tlačenke ter drugih jedi, ki potrebujejo daljše čase kuhanja. Prednastavljeni čas kuhanja je 1 ura. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 10 minut do 12 ur v korakih po 5 minut.

Program „COOK"

Program je namenjen za kuhanje riža, ajde in zrnatih kaš iz žitaric. Prednastavljeni čas kuhanja je odvisen od izbranega podprograma: „QUICK COOK" je 25 minut,„COOK" je 1 ura, „OATMEAL" je 10 minut. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 5 minut do 1 ure 30 minut v korakih po 1 minuto („QUICK COOK", „OATMEAL") in od 30 minut do 2 ur v korakih po 5 minut („COOK").

Pri kuhanju mlečne kaše uporabite pasterizirano polmastno mleko. Da vam mleko ne prekipi in dobite najboljši rezultat, priporočamo, da storite naslednje:

- temeljito sperite vse polnoznrate žitarice (riž, ajda, proso…), da voda postane čista;
- pred kuhanjem namažite posodo z maslom;
- upoštevajte priporočene količine sestavin v skladu s knjigo receptov; zmanjšajte ali povečajte količino sestavin strogo sorazmerno;
- polnomastno mleko razredčite z vodo v razmerju 1:1.

Lastnosti mleka in žitaric se lahko razlikujejo odvisno od države porekla in proizvajalca, kar lahko vpliva na končni rezultat.

Če niste dosegli želeni rezultat s programom „COOK", uporabite univerzalni program „MULTI-COOK". Optimalna temperatura za kuhanje mlečne kaše je 100°C. Količino sestavin in čas kuhanja nastavite v skladu z receptom.

Program „PASTA“
Priporočamo ta program za pripravo testenin, hrenovk, kuhanje jajc… Prednastavljeni čas kuhanja je 8 minut. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 2 do 20 minut v korakih po 1 minuto. Pri tem programu najprej zavre voda, zasliši se zvočni signal, potem dodajte v posodo živila, zaprite pokrov in pritisnite tipko „Start“. Po tem se začne odštevanje časa kuhanja.

Pri pripravi nekaterih jedi (naprimer, testenin...) se voda peni. Da se izognete uhajanju pene iz posode, lahko kuhate z odprtim pokrovom.

Program „SOUP“
Program je namenjen za kuhanje juh, kompotov in napitkov. Prednastavljeni čas kuhanja je 1 ura. Lahko tudi ročno spremenite čas kuhanja v območju od 10 minut do 8 ur v korakih po 5 minut.

Program „CAKE“
Uporabite ta program za pečenje biskvitov, narastkov, kolačev. Prednastavljeni čas pečenja je 1 ura. Lahko tudi ročno spremenite čas pečenja v območju od 30 minut do 4 ur v korakih po 5 minut.

III. DODATNE MOŽNOSTI

- Vzhajanje testa
- Pečenje kruha
- Priprava fondija
- Priprava jogurta
- Cvrtje v frituri
- Pogrevanje otroške hrane
- Pasterizacija tekočih živil
- Sterilizacija posode in pripomočkov za osebno higieno

IV. DODATNA OPREMA

Naknadno lahko kupite dodatno opremo za večnamenski kuhalnik. Z vprašanji o asortimanu, nakupu in pripadnosti dodatne opreme se obrnite na pooblaščenega prodajalca v vaši državi.

RAM-CL1 — prijemalo za posodo
Prijemalo je udoben pripomoček za izvlek posode iz kuhalnika. Primerno je za posode s prostornino 1 do 6 litrov. Lahko ga tudi uporabite z večnamenskimi kuhalniki drugih blagovnih znamk. Prijemalo je izdelano iz jekla, ima gumijaste delovne površine, kar zagotavlja varni prijem posode. Lahko pomivate v pomivalnem stroju.

RHP-M1 — posoda za šunko
Namenjena je za izdelavo šunke, roladic in drugih delikates iz mesa, perutnine in rib z začimbami. Posodo za šunko lahko uporabljate v večnamenskem kuhalniku, v pečici, aero grillu ali v navadni posodi primerne prostornine.

RAM-FB1 — košara za cvrtje
Uporabite košaro za cvrtje živil v močno segretem olju (fritura). Izdelana iz nerjavečega jekla, ima snemljiv ročaj in kavelјček za pritrditev na posodo za lažji odliv odvečnega olja po cvrtju. Primerna je za vse posode s prostornino od 3 litrov. Košaro lahko uporabite tudi z večnamenskimi kuhalniki drugih blagovnih znamk. Košara se lahko opere v pomivalnem stroju.

RAM-G1 — set lončkov za jogurt z oznakami na pokrovčkih (4 kos.)
Uporabite lončke za pripravo jogurtov (gl. Dodatne možnosti). Na pokrovčkih so datumske oznake, da lahko kontrolirate rok uporabe. Lončke lahko uporabite tudi z večnamenskimi kuhalniki drugih blagovnih znamk.

RB-C502 — posoda s keramično prevleko proizvajalca ANATO® (Koreja)
Prostornina posode je 5 litrov. Posoda je posebej odporna proti mehanskim poškodbam, ima odlične toplovodne lastnosti in prevleko proti prijemenju, zaradi tega se jedi ne prismodijo, enakomerno pripravljajo med celotnim postopkom kuhanja. Ta posoda je posebej izdelana za bolj kakovostno pečenje, praženje in kuhanje mlečnih kaš. Lahko uporabite posodo za shranjevanje živil in pripravo hrane v pečici. Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju.

RB-S500 — jeklena posoda
Prostornina posode je 5 litrov. Posoda je posebej odporna proti mehanskim poškodbam. Posebej je primerna za pripravo juh, kompotov in marmelade. V posodi lahko uporabite palične mešalnike, mešalnike in druge kuhinjske pripomočke za pripravo zelenjavnih in sadnih pirejev ter pire juh. Ne priporočamo uporabo te posode za praženje in pečenje peciva/kruha. Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju.

V. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem aparat izklopite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi. Površine čistite z neabrazivnimi čistili za ročno pomivanje posode in mehko krpo. Priporočamo, da aparat očistite takoj po uporabi.

Pred prvo uporabo ali za odstranitev vonjav po kuhanju priporočamo, da za 15 minut kuhate polovico limone pri programu „STEAM-FISH“.

STOP *Ne uporabljajte grobih in agresivnih čistil, ostrih predmetov in gobic, ki povzročajo praske.*

1. Ohišje aparata očistite po potrebi.
2. Posodo očistite po vsaki uporabi. Posodo lahko operete v pomivalnem stroju. Po končanem čiščenju obrišite zunanjo površino posode do suhega.
3. Notranji aluminijasti pokrov in parni ventil očistite po vsaki uporabi.
4. Čiščenje notranjega aluminijastega pokrova
5. Odprite pokrov večnamenskega kuhalnika.

Na notranji strani pokrova hkrati pritisnite proti centru dve plastični zaskočki.

1. Rahlo povlecite notranji aluminijasti pokrov proti sebi navzdol, da se loči od osnovnega pokrova.
2. Obrišite oba pokrova z vlažno krpo ali serveto. Po potrebi tudi operite snemljiv pokrov z vodo in čistilom za ročno pomivanje posode. Ne priporočamo pomivanje v pomivalnem stroju.
3. Vstavite aluminijasti pokrov v reže, ga poravnajte z osnovnim pokrovom in rahlo pritisnite zaskočki, da klikne. Notranji aluminijasti pokrov mora biti varno fiksiran na svojem mestu.

Snemljiv parni ventil je nameščen na zgornjem pokrovu kuhalnika. Za čiščenje ventila:

1. Rahlo povlečite zunanji obroč navzgor in proti sebi.
2. Na notranji strani ventila zavrtite pritrdilni element v nasprotni smeri urinega kazalca (v smeri ***<open>***) do konca in ga odstranite.
3. Pazlivo snemite tesnilko ventila. Operite vse dele ventila upoštevajoč zgornja navodila.

STOP *Pozor! Da se tesnilka ne deformira, je ne zvijte in ne raztezajte.*

4. Sestavite v obratnem vrstnem redu: namestite tesnilko nazaj, poravnajte zarezi pritrdilnega elementa ventila z ustreznimi izboklinami na notranji strani ventila in zavrtite pritrdilni element v smeri urinega kazalca (v smeri ***<close>***). Namestite parni ventil v gnezdu na pokrovu aparata, da je izboklina v smeri od prikazovalnika.

Med kuhanjem lahko nastane kondenzat, ki se pri tem modelu nabere v posebnem kanalu na ohišju okrog posode. Kondenzat lahko obrišete s krpo.

VI. PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO JEDI

Napake pri pripravi in njihovo odstranjevanje
V tem poglavju so zbrane tipične napake pri pripravi jedi v večnamenskih kuhalnikih, možni vzroki napak in nasveti za njihovo odstranjevanje.

JED NI SKUHANA DO KONCA

Možni vzrok		Odstranjevanje
Ni zaprt ali slabo zaprt pokrov, zato temperatura ne doseže potrebnega nivoja.		• Med kuhanjem ne odpirajte pokrov, če tega ne potrebujete. • Zapirajte pokrov, da klikne. Preverite, da nič ne ovira dobro naleganje pokrova in tesnilo na notranji strani pokrova ni deformirano.
Posoda in grelec imata slab stik, zato temperatura ne doseže potrebnega nivoja.		• Preverite, da je posoda vodoravno nameščena in da je v stiku z grelcem. • Preverite, da v delovni komori ni tujkov. Pazite, da je grelec vedno čist.
• Nepravilna izbira sestavin jedi. Izbrane sestavine ne ustrezajo načinu priprave ali pa ste izbrali neustreznen program priprave jedi. • Sestavine so narezane v prevelikih kosih, kolicina sestavin je preveč ali premalo. • Nepravilno nastavljen (izbran) čas kuhanja. • Izbrali ste recept, ki ni primeren za pripravo jedi v vašem vecnamenskem kuhalniku.		• Priporoča se uporaba preverjenih receptov (prilagojenih za dolocen modela večnamenskega kuhalnika). Uporabljajte recepte, za katere ste prepričani o njihovi pravilnosti. • Nabor sestavin, način rezanja sestavin, proporcije, izbor programa kuhanja morajo ustrezati izbranemu receptu.
Pri parnem kuhanju je v posodi premalo vode, kar ne omogoča dovolj goste pare.		V posodo vedno nalijete priporočeno količino vode glede na izbrani recept. Če niste prepričani, preverite med pripravo jedi količino vode v posodi.
Pri cvrtju: • V posodo ste nalili preveč olja. • V pododi je preveč vlage.		• Pri navadnem cvrtju naj olje pokrije dno posode v tankem sloju. Več olja ni potrebno. • Pri cvrtju v frituri upoštevajte priporočila izbranega recepta.
		Ne zapirajte pokrova večnamenskega kuhalnika pri cvrtju, če tega ne pravi navodilo recepta. Zamrznjena živila je pred pripravo potrebno odmrzniti in odstraniti vodo.
• Pri kuhanju • Pri pripravi živil z večjo kislostjo se je izparila juha		Nekatera živila potrebujejo specialno pripravo pred kuhanjem: umivanje, pasiranje itd. Slidite priporočilom izbranega recepta
Pri peki (testo ni pečeno):	Med vzhajanjem se je testo prilepilo na notrosnjo stran pokrova in tako zaprlo parni ventil	V posodo položite manj testa.
	V posodo ste položili preveč testa.	• Izvlečite jed iz posode, obrnite in ponovno položite v posodo, nadaljujete s pripravo jedi dokler jed ni pečena. • Naslednjič v posodo položite manj testa.

JED JE PREKUHANA

Izbrali ste neustrezno jed ali pa ste nastavili napačen čas kuhanja. Živila so narezana preveč na drobno	Priporoča se uporaba preverjenih receptov (prilagojenih za dolocen modela večnamenskega kuhalnika). Nabor sestavin, način rezanja sestavin, proporcije, izbor programa kuhanja morajo ustrezati izbranemu receptu.
Po končanem kuhanju je jed predolgo ostane pri avtomatskem pogrevanju.	Ne proporoča se dolga uporaba funkcije avtomatskega pogrevanja. Če vaš tip večnamenskega kuhalnika omogoča izklop avtomatskega pogrevanja, uporabite to možnost.

SVN

JED JE PREKIPELA

Pri kuhanju mlečne kaše je prekipelo mleko.	Kakovost in lastnosti mleka se razlikujejo od proizvajalca. Priporočamo uporabo le pasteriziranega polmastnega (do 2,5%) mleka. Če je potrebno lahko v mleko dadate malo pitne vode *(glej str. 86)*.
• Živila pred kuhanjem niso bila pripravljena ali pa so bila pripravljena nepravilno (slabo oprano itd). • Neustrezna količina živila ali pa je izbrano nepravilno živilo.	• Priporoča se uporaba preverjenih receptov (prilagojenih za dolocen modela večnamenskega kuhalnika). Nabor sestavin, način rezanja sestavin, proporcije, izbor programa kuhanja morajo ustrezati izbranemu receptu. • Polnozrnate kaše, meso, ribo in morske sadeže vedno pred pripravo temeljito sperite. Perite tako dolgo, da bo voda čista.

JED SE JE PRISMODILA

• Posoda je bila slabo pomita pred kuhanjem. • Prevleka proti prijemanju v posodi je poškodovana.	Pred začetkom kuhanja se prepričajte, da je posoda čista in da prevleka proti prijemanju ni počkodovana.
Količina živil je manjša od navodila v receptu.	Uporabljajte preverjene recepte (prilagojene za dolocen modela vecnamenskega kuhalnika)
Izbrali ste predolg čas kuhanja.	Zmanjšajte čas kuhanja in sledite navodilom recepta, prilagojenega za določen tip naprave.
Pri cvrtju: v posodo ste pozabili naliti olje, niste mešali ali prepozno obrnili jed, ki jo pripravljate.	Pri navadnem cvrtju nalijte v posodo le malo olja, toliko, da bo olje na tanko pokrilo dno. Da se jed pripravi enakomerno, se priporoča jed občasno mešati oziroma obračati.
Pri dušenju: v posodi ni dovolj vlage.	V posodo nalijete več tekočine. Ne odpiratje pokrova večnamenskega kuhalnika med pripravo jedi, če to ni potrebno.
Pri kuhanju: v posodi je premalo tekočine (razmerja sestavin so nisi ustrezna).	Upoštevajte pravilno razmerje tekočine in trdih sestavin.
Pri peki: pred pečenjem niste namazali notrenje strani posode s oljem.	Preden položite testo v posodo namažite dno in stene posode s oljem ali s maslom (ne proporoča se nalivanje masla v posodo!).

JED JE IZGUBILA OBLIKO

Prepogosto ste mešali živila v posodi.	Pri pečenju ne mešajte jedi pogosteje kot vsakih 5 do 7 minut.
Nastavili ste predolg čas priprave jedi.	Zmanjšajte čas priprave jedi oziroma sledite navodilom recepta prilagojenega za določen tip aparata.

PECIVO JE VLAŽNO

Uporabljali ste neprimerna živila, ki dajejo dodatno vlago (sočno sadje in zelenjavo, zmrznjene jagode, kisla smetana…).	Izberite živila v skladu s receptom peciva. Po možnosti ne izbirajte živil, ki vsebujejo veliko vlage oz. jih dodajajte v majhnih količinah.
Predolgo se pustili pripravljeno jed v zaprtem večnamenskem kuhalniku.	Če je le mogoče, odstranite pripravljeno pecivo iz večnemnskega kuhalnika takoj po končani peki. Po potrebnosti lahko pustite jed na kratek rok v večnamenskem kuhalniku z vklopljenim funkcijo pogrevanja.

PECIVO NI NARASLO

Slabo so bila stepena jajca s sladkorjem.	Priporoča se uporaba preverjenih receptov (prilagojenih za dolocen modela večnamenskega kuhalnika). Nabor sestavin, način rezanja sestavin, proporcije, izbor programa kuhanja morajo ustrezati izbranemu receptu.
Testo ste dolgo pustili stati s pecilnim praškom.	
Niste presejali moke ali pa ste slabo pregnetli testo.	
Nepravilno dodajanje sestavin.	
Recept, ki ste ga izbrali, ni primeren za pripravo v tem modelu večnamenskega kuhalnika.	

V določenih modelih večnamenskih kuhalnikov REDMOND pri programih „STEW" in „SOUP" se v primeru premajhne količine tekočine v posodi vključi sistem zaščite pred pregretjem aparata.V tem primeru se izbran program ustavi in večnamenski kuhalnik vklopi funkcijo pogrevanja.

Priporočen čas za parno kuhanje različnih vrst živil

№	Živilo	Teža, g (količina)	Voda, ml	Čas kuhanja, min.
1	Svinjski / goveji file (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Jagnječji file (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Piščančji file (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Mesne kroglice / polpete	180 (6 kos.) / 450 (3 kos.)	500	10/15
5	Riba (file)	500	500	10
6	Morski rakci (očiščeni, kuhani, zamrznjeni)	500	500	5
7	Krompir (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Korenček (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rdeča pesa (kocke 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 ura 20 min.
10	Zelenjava (sveže zamrznjena)	500	500	15
11	Jajce, kuhano v pari	3 kos.	500	10

Upoštevajte, da so to splošna priporočila. Dejanski čas se lahko razlikuje od priporočenih vrednosti glede na kakovost živila, ki ga trenutno pripravljate, na vaše želje.

Priporočila za temperaturne nastavitve pri programu „MULTI-COOK"

Delovna temperatura	Priporočila za uporabo (gl. tudi knjigo receptov)
40°C	Vzhajanje testa, priprava jogurta
60°C	Pasterizacija, kuhanje zelenega čaja, otroške hrane
80°C	Priprava skute, kuhanje kuhanega vina
100°C	Priprava španskih vetrcev, marmelade
120°C	Priprava svinjske krače, dušenje mesa
140°C	Dimljenje, pečenje gotovih jedi do zlato rumene skorjice
160°C	Priprava pomfrita

Tabela programov (prednastavljene nastavitve)

Program	Priporočila za uporabo		Temperatura, °C	Prednastavljeni čas kuhanja	Čas kuhanja / korak nastavitve	Zakasnjeni vklop, ura	Čakanje na začetek programa	Avtomatsko pogrevanje
STEAM	Parno kuhanje zelenjave		115–120	10 min.	5 min. – 1 ura / 1 min.	24	+	+
	Parno kuhanje mesa			40 min.				
	Parno kuhanje rib			15 min.				
FRY	Cvrtje zelenjave		150–155	10 min.	5 min. – 1 ura / 1 min.	–	+	+
	Cvrtje mesa			40 min.				
	Cvrtje rib			15 min.				
STEW	Dušenje mesa, priprava tlačenke ter drugih jedi, ki potrebujejo dalše čase kuhanja		90	1 ura	10 min. – 12 ur / 5 min.	24	–	+
MULTI-COOK	Priprava različnih jedi v skladu z vašimi nastavitvami temperature in časa kuhanja	Kuhanje zelenjave	Območje 40-160, korak 20°C	15 min.	5 min. – 1 ura / 1 min. 1 ura – 12 ur /5 min.	24	+	+
		Kuhanje rib		20 min.				
		Kuhanje mesa		40 min.				

Program	Priporočila za uporabo	Temperatura, °C	Pred-nastavl-jeni čas kuhanja	Čas kuhanja / korak nastavitve	Zakasnjeni vklop, ura	Čakanje na začetek programa	Avtomatsko pogrevanje
PASTA	Priprava testenin, hrenovk, kuhanje jajc…	118–120	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	–	+	+
QUICK COOK	Kuhanje riža, ajde in zrnatih kaš iz žitaric	110	25 min.	5 min. – 1,5 ur / 1 min.	24	–	+
COOK	Kuhanje rižote	120–125	1 ura	30 min. – 2 uri / 5 min.	24	–	+
COOK -OATMEAL	Kuhanje mlečnih kaš. Kuhanj zelenjave	90	10 min.	5 min. – 1,5 ur / 1 min.	24	–	+
SOUP	Kuhanje različnih juh	90	1 ura	10 min. – 8 ur / 5 min.	24	–	+
CAKE	Pečenje peciva (keksov, biskvitov, kolačev), narastkov	110–122	1 ura	30 min. – 4 ure / 5 min.	24	–	+

VII. PREDEN POKLIČETE SERVIS

Sporočilo o napaki na prikazovalniku	Verjetna napaka	Odstranitev napake
E1 – E3	Sistemska napaka, ne dela upravljalna plošča ali grelni element.	Izklopite napravo iz električnega omrežja. Tesno zaprite pokrov, ponovno priklopite na električno omrežje. Če napaka ne izgine, kontaktirajte pooblaščeni servisni center.

Napaka	Možni vzrok	Odstranitev napake
Naprava se ne vklopi.	Ni priklopljena na električno omrežje.	Preverite napetost v električnem omrežju.
Jed se pripravlja predolgo.	V elektičnem omrežju ni stalnega toka.	Preverite napetost v električnem omrežju.
	Med posodo in grelnim elementom je tujek.	Odstranite predmet.
	Posoda v ohišju večnamenskega kuhalnika ni vodoravno nameščena.	Postavite posodo ravno.
	Grelni element je umazan.	Izklopite napravo iz električnega omrežja. Počakajte da se ohladi. Očistite grelni element.

VIII. GARANCIJSKE OBVEZNOSTI

Izdelek ima garancijki rok 2 leti od datuma nakupa. V času garancijskega roka se proizvajalec obezuje s popravilom, zamenjavo delov ali zameno celotnega izdelka odstraniti vse tovarniške napake, ki so posledica slabih materialov ali slabe montaže izdelka. Garancijsko porpavilo se izvede le v primeru, ča je datum nakupa izdelka potrjuje žig prodajalca na originalni garancijski izjavi. Garancija se prizna le v primeru, če se je izdelek uporabljal v skladu s navodili za uporabo, ga ni nihče popravljal, ne raztavljal in ni bil poskodovan zaradi nepravilne uporabe in je v polnem kompletu. Garancija ne pokriva naravne obrabe izdelka in potrošne materiale (filtri, žarnice, keramične in teflonske prevleke, gumijasta tesnila…).

Propizvajalec deklarira rok uporabe naprave 5 let od dneva nabave pri pogoju, da se izdelek uporablja v skladu s priloženimi navodili uporabe in ustreznimi tehničnimi standardi.

Embalažo, navodila za uporabo in samo napravo je potrebno odstraniti v skladu s lokalnimi zahtevami za odstranitev odpadkov. Z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

OBSAH

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 90
II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE 90
III. DALŠÍ MOŽNOSTI 92
IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ 92
V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 92
VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ 92
VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY 94
VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY 94

Technické parametry

Model	RMC-M4502E
Příkon	860 W
Napětí	220–240 V, 50 Hz
Maximální objem nádoby	5 L
Povrch nádoby	nepřilnavý DAIKIN® (Japonsko)
Parní ventil	odnímatelný
LCD displej	černobílý
Energeticky nezávislá paměť	ano
3D-ohřev	ano

Programy

1. STEAM-VEGETABLES (ZELENINA VAŘENÁ V PÁŘE)
2. STEAM-FISH (RYBY VAŘENÉ V PÁŘE)
3. STEAM-MEAT (MASO VAŘENÉ V PÁŘE)
4. FRY-VEGETABLES (SMAŽENÍ ZELENINY)
5. FRY-FISH (SMAŽENÍ RYB)
6. FRY-MEAT (SMAŽENÍ MASA)
7. STEW (DUŠENÍ)
8. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)
9. COOK (JEDNODUCHÉ VAŘENÍ)
10. COOK-OATMEAL (VAŘENÍ OBILOVIN)
11. PASTA
12. SOUP (POLÉVKA)
13. CAKE (PEČENÍ)
14. MULTI-COOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)

Funkce

Automatický ohřev	do 24 hodin
Ohřev jídla	do 24 hodin
Odložený start	do 24 hodin, 2 časovače

Obsah

Multifunkční hrnec s uvnitř nainstalovanou nádobou	1 ks
Mřížka pro vaření v páře	1 ks
Košík pro fritování	1 ks
Kleště na nádobu	1 ks
Odměrka	1 ks
Naběračka	1 ks
Plochá lžíce	1 ks
Držák naběračky/lžíce	1 ks
Napájecí kabel	1 ks
Kniha „120 receptů"	1 ks
Návod k obsluze	1 ks
Servisní knížka	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M4502E A1

1. Poklička s odnímatelným parním ventilem
2. Vnitřní hliníkový kryt
3. Odnímatelná nádoba RB-A503
4. Ovládací panel s LCD displejem
5. Plochá lžíce
6. Odměrka
7. Mřížka pro vaření v páře
8. Naběračka
9. Košík pro smažení
10. Napájecí kabel
11. Kleště na nádobu
12. Držák naběračky/lžíce

Funkce tlačítek A2

1. „Cooking time" („Doba vaření") — zadání hodnot hodin a minut při nastavení aktuálního času, doby přípravy a doby odloženého startu
2. „Hour/Min" („Nastavení času") — přechod do režimu nastavení času; volba „hodiny"/"minuty" v režimech nastavení aktuálního času, odloženého startu a doby přípravy
3. „Preset" („Odložený start") — přechod do režimů nastavení času a odloženého startu; volba časovače odloženého startu
4. „Keep warm / Cancel" („Zrušit / Udržování tepla") — vypnutí funkce udržování teploty hotových jídel; zapnutí a vypnutí režimu ohřevu; zrušení všech programů a nastavení, kromě nastavení aktuálního času.
5. „Menu" — volby programu vaření
6. „Cooking mode" („Vaření") — volba podprogramu v programu „COOK"
7. „Product" („Druh potravin") — volba druhu produktu v programech „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" („Teplota") — změna teploty vaření v programu „MULTI-COOK"
9. "Start" — zapnutí zadaného režimu vaření

Nastavení displeje A3

A. Indikátor vybraného programu vaření
B. Indikátor aktuálního času
C. Indikátor doby přípravy
D. Indikátor časovače (1 nebo 2) odloženého startu
E. Indikátor druhu produktu v programech „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Indikátor podprogramů v programu „COOK"
G. Indikátor teploty vaření v programu „MULTI-COOK"

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

Bezpečnostní opatření

⚠ *Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.*

- Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti. Použití přístroje v průmyslu nebo jinde je porušením pravidel správného používání přístroje.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním — je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

STOP *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemisťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

STOP *Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na *(str. 92)*.

STOP *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Přístroj není určen k tomu, aby jej používaly děti, osoby bez odpovídajících znalostí a zkušeností nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či rozumovými schopnostmi, nejsou-li pod dohledem osob odpovídajících za jejich bezpečí. Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zapnutého přístroje.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

Než začnete přístroj používat

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsobem závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte *(str. 92)*.

⚠ *Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.*

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorační látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení hodin

1. Připojte zařízení k elektrické síti. Stiskněte a podržte tlačítko „Preset", až na displeji začne blikat indikátor minut běžícího času.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka „Cooking time" nastavte hodnotu minut (interval nastavení — 1 minuta) (pro zrychlenou změnu času podržte tlačítko).
3. Stiskněte tlačítko „Hour/Min", indikátor hodin začne blikat. Pomocí tlačítka „Cooking time" nastavte hodnotu hodin (pro zrychlenou změnu času podržte tlačítko).
4. Po ukončení nastavení stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel" nebo počkejte několik sekund. Indikátor času přestane blikat, zadaná nastavení budou uložena do paměti přístroje.

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4502E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program. Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření.

1. Po zvolení programu vaření stiskněte tlačítko „Hour/Min", indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka „Cooking time" změňte hodnotu minut (pro zrychlenou změnu času tlačítko podržte).
2. Stiskněte tlačítko „Hour/Min", začne blikat indikátor hodin. Stisknutím tlačítka „Cooking time" změňte hodnotu hodin (pro zrychlenou změnu času tlačítko podržte).
3. Chcete-li nastavit dobu vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin držte tlačítko „Cooking time" tak dlouho, až indikátor hodin zmizí z displeje. Stiskněte tlačítko „Hour/Min", indikátor minut začne blikat. Stisknutím tlačítka „Cooking time" nastavte hodnotu minut.
4. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel". V případě potřeby nastavte celý program vaření znovu.

DŮLEŽITÉ! Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení (str. 94).

Pro vaše pohodlí, rozsah času v programech vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje prodloužit činnost programu na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.

Multifunkční hrnec je vybaven energeticky nezávislou pamětí. V případě dočasného výpadku proudu se všechna nastavení, včetně nastavení odloženého startu, uloží.

Preset Function (funkce „Odložený start")

Funkce umožňuje nastavit přesný čas, kdy musí být automatický program vaření dokončen. Odložit proces vaření je možné v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Přístroj je vybaven dvěma nezávislými časovači, které si umožňují zapamatovat čas, kdy je jídlo nejčastěji hotové.

Pro nastavení časovače:

1. Vyberte automatický program, v případě potřeby změňte dobu vaření z výchozího nastavení.
2. Stisknutím tlačítka „Preset" vyberte paměťovou buňku ***PRESET1*** nebo ***PRESET2***.
3. Stisknutím tlačítka „Hour/Min" aktivujete režim nastavení hodin na časovači, indikátor hodin začne blikat.
4. Pomocí tlačítka „Cooking time" nastavte hodnotu hodin (interval nastavení — 1 hodina). Stiskněte tlačítko „Hour/Min", indikátor minut začne blikat. Pomocí tlačítka „Cooking time" nastavte hodnotu minut (interval nastavení — 10 minut).
5. Po ukončení nastavení času stiskněte tlačítko „Start". Indikátory tlačítek „Start", „Keep warm / Cancel" a „Preset" se rozsvítí. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude jídlo hotové.

Užití funkce „Preset" je možné pro všechny programy, s výjimkou programů „FRY" a „PASTA".

Při nastavení času ve funkci „Preset" je třeba vzít v úvahu, že odpočítání nastavené doby v některých programech začne teprve až po vystoupání na stanovenou provozní teplotu.

Nedoporučujeme odkládat start programu na dlouhý čas, pokud jídlo obsahuje ingredience podléhající zkáze.

Keep warm Function (funkce udržování teploty hotových jídel – automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70–75°C během 24 hodin. Při zapnutém automatickém ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Keep warm / Cancel", na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu.

V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím tlačítka „Keep warm / Cancel", indikátor tlačítka zhasne.

Reheat Function (funkce ohřívání jídla)

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4502E může být použit pro ohřívání studených jídel.

1. Vložte potraviny do nádoby, vložte ji do pláště multifunkčního hrnce.
2. Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
3. Stiskněte a podržte tlačítko „Keep warm / Cancel" po dobu několika sekund do zaznění zvukového signálu. Na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřevu.
4. Přístroj ohřeje jídlo do 70–75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. Ohřívání je možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Keep warm / Cancel", dokud indikátor tlačítka nezhasne.

Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem vaření a vložte jej do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod ryskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Zavřete pokličku multifunkčního hrnce, až uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
4. Stisknutím tlačítka „Menu" zvolte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
5. Má-li program volbu druhu produktu, vyberte příslušný podprogram pomocí tlačítek „Product" (pro programy „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") nebo „Cooking mode" (pro programy „COOK"). Pro každý podprogram je nastavena vlastní hodnota doby přípravy ve výchozím nastavení, která se zobrazí na displeji.
6. Můžete změnit výchozí hodnotu času.
   V případě potřeby zadejte čas odloženého startu. Funkce „Preset" není dostupná při použití programů „FRY" a „PASTA".
7. Chcete-li program vaření spustit, stiskněte tlačítko „Start". Rozsvítí se indikátor tlačítka „Start". Spustí se program a odpočet času vaření. V programu „STEAM" začne odpočet poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programech „MULTI-COOK", „FRY"- po vystoupání na stanovený provozní režim; v programu „PASTA" - poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start".
8. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Přístroj se pak přepne na režim automatického ohřevu (svítí indikátor tlačítka „Keep warm / Cancel").
9. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte tlačítko „Keep warm / Cancel".

Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídel z přiložené knihy „120 receptů", zpracované speciálně pro tento model.

Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTI-COOK" s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, který otevírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

Program „MULTI-COOK"

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTI-COOK" nahradí multifunkční hrnec řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledaného ve staré kuchařce nebo na internetu. Pro daný produkt (zelenina, ryba, maso) je ve výchozím nastavení možnost výběru doby vaření.

Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu produktu: „VEGETABLES" („ZELENINA") — 15 minut, „FISH" („RYBY") — 20 minut, „MEAT" („MASO") — 40 minut. Teplota vaření ve výchozím nastavení — 160° C.

Rozsah ručního nastavení času 5 minut — 12 hodin s intervalem změny: 1 minuta — pro rozsah do 1 hodiny; 5 minut — pro rozsah od 1 do 12 hodin.

Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature") 40°C — 160°C s intervalem změny 20° C.

V programu „MULTI-COOK" je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu „120 receptů" od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin (str. 93).

Program „STEAM"

Doporučuje se pro vaření zeleniny, masa, ryb, dietních a vegetariánských jídel, dětské výživy v páře. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí od vybraného druhu potravin: „VEGETABLES" („ZELENINA") — 10 minut, „FISH" („RYBY") — 15 minut, „MEAT" („MASO") — 40 minut. Možné nastavení intervalu doby přípravy od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mřížku (je součástí obsahu):

1. Do nádoby nalijte 600–1000 ml vody. Do nádoby vložte mřížku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny dle receptu, rovnoměrně je rozložte na mřížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Postupujte podle instrukcí bodu 3–9 článku „Obecný postup při používání automatických programů".

Program „FRY"

Doporučeno pro smažení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, polotovarů atd. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na druhu vybraného produktu: „VEGETABLES" („ZELENINA") — 10 minut, „FISH" („RYBY") — 15 minut, „MEAT" („MASO") — 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 1 minuta. Jídlo je možné připravovat s otevřenou pokličkou.

Program „STEW"

Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, ryb, mořských plodů, také pro přípravu aspiků a dalších jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „COOK"

Doporučeno pro vaření rýže, pohanky a drobivé kaše z obilovin. Doba vaření ve výchozím nastavení závisí na vybraném podprogramu („QUICK COOK" — 25 minut, „COOK" — 1 hodina, „OATMEAL" — 10 minut). Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta („QUICK COOK", „OATMEAL") a od 30 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut („COOK").

Při vaření mléčných kaší použijte pasterizované nízkotučné mléko. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propláchnout všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou vymazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v důsledném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zřeďte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobci, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „COOK" dosažen, můžete použít univerzální program „MULTI-COOK". Optimální teplota vaření mléčné kaše je 100ºC. Množství ingrediencí a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program „PASTA"
Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajíček. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Po spuštění programu vyčkejte na zvukový signál, informující o vařící vodě, vložte ingredience, zavřete pokličku přístroje a stiskněte tlačítko „Start". Spustí se odpočet času vaření.

Při vaření některých produktů (např. těstovin atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možné jídlo připravovat s otevřenou pokličkou.

Program „SOUP"
Doporučeno pro přípravu různých polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Dobu vaření můžete ručně nastavit v rozsahu od 10 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „CAKE"
Doporučeno pro pečení (bábovek, biskvitů, koláčů). Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Dobu vaření Můžete ručně nastavit v rozsahu od 30 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

III. DALŠÍ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Pečení chleba
- Příprava fondue
- Příprava jogurtu
- Fritování
- Ohřívání dětského jídla
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Doplňková příslušenství k multifunkčnímu hrnci lze zakoupit samostatně. Co se týče jejich sortimentu, zakoupení a kompatibility s modelem vašeho přístroje, kontaktujte autorizovaného prodejce ve vaší zemi.

RAM-CL1 — univerzální kleště na nádobu
Určeno pro snadné vyjmutí nádoby z multifunkčního hrnce. Vhodné pro nádoby s objemem od 1 do 6 L. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek. Vyrobeno z oceli. Pogumované pracovní plochy poskytují dobrou přilnavost k nádobě. Lze mýt v myčce na nádobí.

RHP-M1 — šunkovar
Určeno pro přípravu šunky, rolád a jiných pochoutek z masa, drůbeže nebo ryb s přidáním různých koření a nádivek. Šunkovar můžete použít v multifunkčním hrnci, v troubě, konvektomatu nebo v hrnci vhodného objemu na sporáku.

RAM-FB1 — košík pro fritování
Používá se k výrobě nejrůznějších produktů ve velmi horkém nebo vařícím oleji (fritovacím hrnci). Vyroben z nerezové oceli, má odnímatelnou rukojeť a háček pro uchycení v nádobě pro usnadnění vylití přebytečného oleje po fritování. Vhodné pro všechny nádoby s objemem od 3 L. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek. Lze mýt v myčce na nádobí.

RAM-G1 — sada skleniček na jogurt s popisovatelnými štítky na krytech (4 ks)
Určeno pro přípravu různých jogurtů (viz Další možnosti). Sklenice mají popisovatelné štítky na datumy, které vám umožní kontrolovat trvanlivost. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek.

RB-C502 — nádoba s keramickým povrchem výroby ANATO® (Korea)
Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození, vynikající nepřilnavé a tepelně vodivé vlastnosti, díky čemuž se potraviny nelepí na povrch, smaží se a dusí se rovnoměrně po celou dobu vaření. Tato nádoba je speciálně určena pro lepší kvalitu pečení, smažení a vaření mléčných kaší. Nádobu lze použít mimo jiné i pro skladování potravin a přípravu jídel v troubě. Lze mýt v myčce na nádobí.

RB-S500 — ocelová nádoba
Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození. Doporučeno pro přípravu různých polévek, kompotů, džemů a zavařenin. Vhodné pro použití s mixérem a dalšími kuchyňskými spotřebiči při přípravě zeleninových, ovocných kaší a krémových polévek. Není vhodné pro smažení a pečení. Lze mýt v myčce na nádobí.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme na 15 minut převařit půlku citronu v programu „STEAM-FISH".

STOP *Při čištění NEPOUŽÍVEJTE mycí houby s tvrdým nebo abrazivním povrchem, čisticí prostředky obsahující abrazivní příměsi a další chemicky agresivní látky.*

Plášť přístroje čistěte podle potřeby.
Nádobu očistěte po každém použití. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí. Po vyčištění otřete vnější povrch do sucha. Vnitřní hliníkový kryt a odnímatelný parní ventil očistěte po každém použití přístroje.

Pro očištění vnitřního krytu:

1. Otevřete pokličku multifunkčního hrnce.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatáhněte vnitřní hliníkový kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo obrouskem. V případě potřeby umyjte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádobí. Používání myčky na nádobí je nežádoucí.
5. vložte hliníkový kryt do drážek, vyrovnejte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západky, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní hliníkový kryt musí zcela zapadnout.

Odnímatelný parní ventil je umístěn na horní pokličce přístroje. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně sejměte krytku parního ventilu, zatažením za úchytku směrem nahoru a k sobě.
2. Otočte zarážku na spodní straně ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k ***<open>***) na doraz a vyjměte ji.
3. Opatrně odstraňte pryžovou zátku ze zarážky. Umyjte všechny části ventilu podle předpisů čištění.

STOP *Pozor! Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, je zakázáno ji kroutit a vytahovat.*

4. Složte v opačném pořadí: vložte gumovou vložku do zarážky, srovnejte zářezy s výstupky na vnitřní straně ventilu a otočte zarážku ve směru hodinových ručiček (směrem k ***<close>***). Namontujte parní ventil do držáku na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna výstupkem dozadu).

Během vaření potravin může vznikat kondenzát, který se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině v plášti přístroje okolo nádoby. Kondenzát lze snadno odstranit pomocí kuchyňského ubrousku.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit
V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	• Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. • Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnicí guma na vnější části víka není zdeformovaná.
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	• Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. • Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.
• Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. • Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. Chybně jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. • Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	• Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. • Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.	Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybností zkontrolujte hladinu vody během vaření.

Při smažení: • Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje. • Nadměrná vlhkost v nádobě.		• Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. • Při smažení ve fritéze dodržujete pokyny uvedené v příslušném receptu.
		Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.
Při vaření: vyvařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.		Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těsto se nepropeklo):	Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.	Vkládejte do nádoby méně těsta.
	Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.	Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš malé kousky ingrediencí.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou *(podrobněji viz str. 91)*.
• Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). • Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potravin.	• Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. • Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.

POKRM SE PŘIPALUJE

• Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. • Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkraťte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obracelí.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkraťte dobu přípravy nebo dodržujete pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABYLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kypřicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW" a „SOUP" se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučená doba vaření různých produktů v páře

#	Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
1	Vykostěné maso vepřové / hovězí (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Vykostěné maso skopové (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Kuřecí filety (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Masové kuličky / karbenátky	180 (6 ks)/450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filé)	500	500	10
6	Krevety salátové (loupané, vařené a zmrazené)	500	500	5
7	Brambory (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Mrkev (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Řepa (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hodina 20 min
10	Zelenina (mražená)	500	500	15
11	Vejce vařené v páře	3 ks	500	10

Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku a také na vašich chuťových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTI-COOK"

Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů):
40	Příprava jogurtu, kynutí těsta
60	Pasterizace, příprava zeleného čaje, dětské výživy
80	Příprava tvarohu, svařeného vína
100	Příprava sněhových pusinek, džemu
120	Příprava vepřového kolena, dušeného masa
140	Uzení, pražení hotových jídel do křupava
160	Fritování hranolků

CZE

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

	Doporučení pro použití		Teplota, °C	Doba vaření ve výchozím nastaven	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odložený start, hodinac	Čekání na vstup do provozního režimu	Funkce automatického ohřevu
STEAM	Vaření zeleniny v páře		115–120	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	24	+	+
	Vaření masa v páře			40 min				
	Vaření ryb v páře			15 min				
FRY	Smažení zeleniny		150–155	10 min	5 min – 1 hodina / 1 min	–	+	+
	Smažení masa			40 min				
	Smažení ryb			15 min				
STEW	Dušení masa, příprava aspiku a jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření		90	1 hodina	10 min – 12 hodin / 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Příprava různých jídel s možností ručního nastavení teploty a doby vaření	Příprava zeleniny	Rozsah 40–160, interval 20°C	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin /5 min	24	+	+
		Příprava ryb		20 min				
		Příprava masa		40 min				
PASTA	Vaření těstovin atd. Vaření párků a vajec		118–120	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
QUICK COOK	Příprava rýže, pohanky, sypkých kaší z obilovin		110	25 min	5 min – 1,5 hodiny / 1 min	24	–	+
COOK	Příprava rizota		120–125	1 hodina	30 min – 2 hodiny / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Příprava mléčných kaší. Vaření zeleniny		90	10 min	5 min – 1,5 hodiny / 1 min	24	–	+
SOUP	Doporučuje se pro přípravu různých polévek		90	1 hodina	10 min – 8 hodin / 5 min	24	–	+
CAKE	Doporučuje se pro pečení (bábovek, biskvitů, koláčů), různých nákypů a suflé		110–122	1 hodina	30 min – 4 hodiny / 5 min	24	–	+

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstranění chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku.	Přístroj odpojte od elektřiny, nechejte jej vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektřiny. Pokud potíže po opětovném zapnutí nezmizí, obraťte se na autorizovaný servis.

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou jakostí materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA 95
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA 95
III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI 97
IV. AKCESORIA DODATKOWE 97
V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA 97
VI. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW 98
VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 99
VIII. WARUNKI GWARANCJI 99

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4502E
Moc	860 W
Napięcie zasilania	220–240 V, 50 Hz
Maksymalna pojemność misy	5 l
Pokrycie misy	powłoka antyadhezyjna DAIKIN® (Japonia)
Zawór pary	zdejmowany
Wyświetlacz LCD	monochromatyczny
Pamięć trwała	tak
Grzanie	3D

Programy

1. STEAM-VEGETABLES (WARZYWA NA PARZE)
2. STEAM-FISH (RYBY NA PARZE)
3. STEAM-MEAT (MIĘSO NA PARZE)
4. FRY-VEGETABLES (SMAŻENIE WARZYW)
5. FRY-FISH (SMAŻENIE RYB)
6. FRY-MEAT (SMAŻENIE MIĘSA)
7. STEW (DUSZENIE)
8. QUICK COOK (EKSPRESOWE GOTOWANIE)
9. COOK (STANDARDOWE GOTOWANIE)
10. COOK-OATMEAL (GOTOWANIE KASZY NA MLEKU)
11. PASTA (MAKARON)
12. SOUP (ZUPA)
13. CAKE (WYPIEKANIE)
14. MULTI-COOK (MULTIKUCHARZ)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne potraw	do 24 godzin
Odgrzewanie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin, 2 minutniki

Zestaw

Multicooker z umocowaną wewnątrz misą	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Koszyk do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Szczypce do wyjmowania misy	1 szt.
Szklanka z podziałką	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.
Książka „100 przepisów"	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Multicooker RMC-M4502E A1

1. Pokrywa ze zdejmowanym zaworem wypuszczania pary
2. Wewnętrzna pokrywa aluminiowa
3. Wyjmowana misa RB-A503
4. Panel sterowania z wyświetlaczem LCD
5. Łyżka płaska
6. Szklanka z podziałką
7. Naczynie do gotowania na parze
8. Chochla
9. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
10. Przewód zasilający
11. Szczypce do wyjmowania misy
12. Uchwyt na łyżkę płaską / chochlę

Przyciski na panelu sterowania A2

1. „Cooking time" („Czas gotowania") – wprowadzenie godzin i minut przy ustawianiu bieżącego czasu, czasu gotowania oraz czasu opóźnionego startu
2. „Hour/Min" („Godz/Min") – przejście do trybu ustawienia czasu; wybór „godziny"/"minuty" w trybie ustawienia czasu bieżącego, opóźnionego startu oraz czasu gotowania
3. „Preset" („Opóźniony start") – przejście do trybu ustawienia godziny oraz opóźnionego startu; wybór minutnika opóźnionego startu
4. „Keep warm / Cancel" („Odgrzewanie/Anuluj") – włączenie i wyłączenie funkcji podtrzymywania temperatury gotowych dań; włączenie i wyłączenie trybu odgrzewania; anulowanie wszystkich programów i ustawień, oprócz ustawień czasu bieżącego
5. „Menu" – wybór programu gotowania
6. „Cooking mode" („Gotowanie") – wybór podprogramu w programie „COOK"
7. „Product" („Rodzaj produktu") – wybór rodzaju produktu w programach „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
8. „Temperature" („Temperatura") – zmiana temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK"
9. „Start" – włączenie wybranego trybu gotowania

Panel sterowania A3

A. Wskaźnik wybranego programu gotowania
B. Wskaźnik czasu bieżącego
C. Wskaźnik czasu gotowania
D. Wskaźnik minutnika (1 lub 2) opóźnionego startu
E. Wskaźnik rodzaju produktu dla programów „STEAM", „FRY", „MULTI-COOK"
F. Wskaźnik podprogramów w programie „COOK"
G. Wskaźnik temperatury gotowania w programie „MULTI-COOK"

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

⚠ *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wykorzystywanie go w przemyśle lub w inny sposób stanowi naruszenie zasad prawidłowej eksploatacji urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

STOP *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za sznur.
- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

STOP *Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może spowodować usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza korpusu urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie ostygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia *(str. 97)*.

STOP *ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta. Przetrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie *(str. 97)*.

⚠ *Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.*

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

POL

Ustawienie zegara

1. Podłącz urządzenie do prądu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Preset", dopóki na wyświetlaczu nie zacznie migać wskaźnik czasu bieżącego.
2. Naciskając przyciski „Cooking time" ustaw wskazanie minut (dokładność ustawień – 1 minuta) (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Naciśnij przycisk „Hour/Min", zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time" ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
4. Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel" lub poczekaj kilka sekund. Wskaźnik czasu przestanie migać, wprowadzone ustawienia będą zapisane w pamięci urządzenia.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze wielofunkcyjnym REDMOND RMC-M4502E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu. Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawień czasu zależą od wyboru programu przygotowania.

1. Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk „Hour/Min", zacznie migać wskaźnik minut. Naciskając przycisk „Cooking time" zmień wskazanie minut (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
2. Naciśnij przycisk „Hour/Min", zacznie migać wskaźnik godziny. Za pomocą przycisku „Cooking time" ustaw wskazanie godziny (przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości).
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, w trybie ustawiania godziny naciskaj przycisk „Cooking time", dopóki na wyświetlaczu nie zniknie wskazanie godziny. Naciśnij przycisk „Hour/Min", wskaźnik minut zacznie migać. Naciskając przycisk „Cooking time" ustaw wskazanie minut.
4. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel". W razie potrzeby ustaw program gotowania od nowa.

WAŻNE! Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych (str. 99).

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskazań. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

Urządzenie to wyposażone jest w pamięć trwałą. W przypadku chwilowego odłączenia zasilania wszystkie ustawienia, łącznie z ustawieniami opóźnionego startu, zostaną zachowane.

Preset Function (funkcja „Opóźniony start")

Funkcja ta pozwala ustawić dokładną godzinę, o której powinien skończyć się program gotowania. Odłożyć proces gotowania można w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Urządzenie wyposażone jest w dwa niezależne od siebie minutniki, co pozwala zapamiętać godzinę, którą ustawia się najczęściej jako godzinę przygotowania potrawy. Aby ustawić minutnik:

1. Wybierz program automatyczny, w razie potrzeby zmień sugerowany czas gotowania.
2. Naciskając przycisk „Preset" wybierz ***PRESET1*** lub ***PRESET2***.
3. Naciskając przycisk „Hour/Min" włącz tryb ustawienia godziny na minutniku, wskaźnik godziny zacznie migać.
4. Za pomocą przycisku „Cooking time" ustaw godzinę (dokładność ustawień — 1 godzina). Naciśnij przycisk „Hour/Min", zacznie migać wskaźnik minut. Naciskając przycisk „Cooking time" ustaw minuty (dokładność ustawień — 10 minut).
5. Po ustawieniu godziny naciśnij „Start". Lampki kontrolne przycisków „Start", „Keep warm / Cancel" i „Preset" zaświecą się. Na wyświetlaczu ukaże się godzina, o której potrawa będzie gotowa.

Funkcja „Preset" jest dostępna we wszystkich programach, za wyjątkiem programów „FRY" i „PASTA".

Ustawiając czas dla funkcji „Preset" należy pamiętać, że odliczanie czasu w niektórych programach zaczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie określonej temperatury.

Nie zaleca się odkładania rozpoczęcia pracy programu na długi czas, jeśli w skład potrawy wchodzą produkty szybko psujące się.

Keep warm Function (Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw – podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie od razu po zakończeniu pracy programu gotowania i może podtrzymywać temperaturę gotowej potrawy w granicach 70–75°C w przeciągu 24 godzin. Świeci się przy tym lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel", na wyświetlaczu odliczany jest czas pracy w danym trybie.

Aby wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel". Lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

Reheat Function (funkcja odgrzewania potraw)

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M4502E można używać do odgrzewania zimnych potraw.

1. Przełóż produkty do misy, wstaw ją w korpus urządzenia.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel" do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik oraz lampka kontrolna przycisku. Minutnik zacznie odliczanie czasu odgrzewania.
4. Urządzenie odgrzeje potrawę do temperatury 70–75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę do 24 godzin. Aby zatrzymać funkcję odgrzewania, naciśnij przycisk „Keep warm / Cancel", dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku.

Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do misy, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciskając przycisk „Menu" wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli program przewiduje wybór rodzaju produktu, wybierz odpowiedni podprogram przy pomocy przycisków „Product" (dla programów „MULTI-COOK", „STEAM", „FRY") lub „Cooking mode" (dla programu „COOK"). Dla każdego podprogramu ustawiony jest sugerowany czas gotowania, który ukazany jest na wyświetlaczu urządzenia.
6. Możesz zmienić sugerowany czas gotowania.

   W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Preset" jest niedostępna w programach „FRY" i „PASTA".
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij przycisk „Start". Zapali się lampka kontrolna przycisku „Start". Rozpocznie się praca programu praz odliczanie czasu do końca gotowania. W programie „STEAM" odliczanie do końca pracy programu rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programach „MULTI-COOK", „FRY"— po przejściu urządzenia do trybu roboczego; w programie „PASTA" — po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownemu naciśnięciu przycisku „Start".
8. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Keep warm / Cancel").
9. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Keep warm / Cancel".

Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce „100 przepisów", dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M4502E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTI-COOK" z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTI-COOK"

Program ten przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTI-COOK" multicooker REDMOND RMC-M4502E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionego w Internecie.

Istnieje możliwość wyboru sugerowanego czasu gotowania dla określonego produktu (warzywa, ryby, mięso).

Sugerowany czas gotowania potrawy zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES" („WARZYWA") — 15 minut,„FISH" („RYBY") — 20 minut,„MEAT" („MIĘSO") — 40 minut. Sugerowana temperatura gotowania — 160°C.

Zakres ręcznej regulacji czasu wynosi 5 minut — 12 godzin z dokładnością do 1 minuty — dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego od 1 do 12 godzin.

Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature") wynosi 40°C — 160°C z dokładnością do 20°C.

Za pomocą programu „MULTI-COOK" można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki „100 przepisów" przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów (str. 99).

Program „STEAM"

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu zależy od wybranego produktu: : „VEGETABLES" („WARZYWA") — 10 minut,„FISH" („RYBY") — 15 minut,„MEAT" („MIĘSO") — 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600–1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.

2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3–9 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych".

Program „FRY"
Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, ryb, produktów morza, półproduktów, itp. Czas przygotowywania potraw zależy od wybranego rodzaju produktu: „VEGETABLES" („WARZYWA") — 10 minut, „FISH" („RYBY") — 15 minut, „MEAT" („MIĘSO") — 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Istnieje możliwość smażenia produktów przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „STEW"
Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, ryb i owoców morza, a także do przygotowywania mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw, wymagających długiego czasu gotowania. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „COOK"
Program przeznaczony jest do gotowania ryżu, kaszy gryczanej oraz innych kasz. Sugerowany czas gotowania zależy od wybranego podprogramu („QUICK COOK" — 25 minut, „COOK" — 1 godzina, „OATMEAL" — 10 minut). Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty („QUICK COOK", „OATMEAL") oraz w przedziale od 30 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut („COOK").

Do gotowania kasz na mleku zaleca się używać mleko pasteryzowane o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co nieraz może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „COOK" oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTI-COOK". Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 100°C. Ilość składników oraz czas gotowania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „PASTA"
Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, itp., a także do gotowania jajek i parówek. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Po uruchomieniu programu poczekaj na sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia, następnie wrzuć składniki, zamknij pokrywkę i naciśnij przycisk „Start". Nastąpi odliczanie czasu do końca pracy programu gotowania.

Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykipiała, produkty można gotować przy otwartej pokrywie urządzenia.

Program „SOUP"
Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 10 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „CAKE"
Program przeznaczony jest do pieczenia (keksów, biszkoptów, placków). Sugerowany czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 30 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Pieczenie chleba
- Przygotowanie founde
- Robienie jogurtu
- Smażenie na głębokim oleju
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Dodatkowe akcesoria do multicookera można kupić oddzielnie. Pytania dotyczące asortymentu, możliwości nabycia oraz dopasowania akcesoriów do Państwa urządzenia należy kierować do oficjalnego dealera w Państwa kraju.

RAM-CL1 — uniwersalne szczypce do misy
Przeznaczone są do wygodnego wyjmowania misy z urządzenia wielofunkcyjnego. Pasują do mis o pojemności od 1 do 6 litrów. Można ich używać również w multicookerach innych firm. Wykonane są ze stali. Gumowe końcówki szczypiec zapewniają łatwe i pewne uchwycenie misy. Nadają się do mycia w zmywarce.

RHP-M1 — szynkowar
Przeznaczony jest do wyrobu szynki, rolady oraz innych wyrobów z mięsa, drobiu lub ryb z dodatkiem różnych przypraw i nadzień. Możesz używać szynkowaru w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub po prostu w zwykłym garnku o odpowiednich rozmiarach.

RAM-FB1 — koszyk do smażenia na głębokim oleju
Przeznaczony jest do przygotowywania produktów w rozgrzanym lub wrzącym tłuszczu (we frytkownicy). Wyprodukowany jest ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk do umieszczania na misie w celu ułatwienia wylewania zużytego tłuszczu. Pasuje do wszystkich mis o pojemności ponad 3 litry. Koszyka można używać w urządzeniach wielofunkcyjnych innych firm. Można myć w zmywarce do naczyń.

RAM-G1 — komplet stoiczków do jogurtu z datownikiem (4 szt.)
Przeznaczony do przygotowywania jogurtów (patrz: dodatkowe możliwości). Stoiki posiadają datowniki, pozwalające ustawić termin przydatności do spożycia. Można ich używać w multicookerach innych firm.

RB-C502 — misa z ceramiczną powłoką wyprodukowaną przez ANATO® (Korea)
Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, powłoka wewnętrzna misy zapobiega przywieraniu oraz posiada wspaniałe właściwości przewodzenia ciepła, dzięki czemu jedzenie smaży się i dusi równomiernie w ciągu całego procesu gotowania. Misa ta była specjalnie opracowana w celu zwiększenia jakości procesu smażenia, pieczenia i gotowania kaszy na mleku. Można jej używać oddzielnie jako pojemnik do przechowywania produktów i przygotowywania dań w piekarniku. Można myć w zmywarce do naczyń.

RB-S500 — misa ze stali
Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją duża odporność na uszkodzenia mechaniczne. Polecana jest do gotowania różnego rodzaju zup, kompotów, dżemów i konfitur. Można w niej używać blendera, miksera i innych przyborów kuchennych w celu przygotowania puree z warzyw, owoców lub zup-przecierów. Nie zaleca się używania misy do smażenia i pieczenia. Można myć w zmywarce do naczyń.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenie upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie połówki cytryny przez 15 minut w programie „STEAM-FISH".

STOP *ZABRANIA SIĘ używania rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.*

Korpus urządzenia czyścić w razie potrzeby.

Misę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć w zmywarce do naczyń. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię. Wewnętrzną aluminiową pokrywę oraz zdejmowany zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia.

W celu oczyszczenia wewnętrznej pokrywy:

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij jednocześnie do środka dwa plastikowe elementy mocujące.
3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną aluminiową pokrywę tak, żeby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko naciśnij elementy mocujące do momentu ich zatrzaśnięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do pokrywy.

Zawór pary znajduje się na wierzchniej pokrywie urządzenie. Aby go oczyścić:

1. Ostrożnie zdejmij pokrywę zaworu pary, pociągając ją za występ do góry i na siebie.
2. Przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku ***<open>***) do oporu i zdejmij ją.
3. Delikatnie zdejmij gumkę z podstawy zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu, przestrzegając zasad czyszczenia.

STOP *Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skręcania lub rozciągania.*

4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie zaworu i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku ***<close>***). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia tak, aby wypukła część zaworu znajdowała się z tyłu urządzenia.

Podczas gotowania posiłków może powstawać kondensat, który w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół misy i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia. Kondensat łatwo można usunąć przy pomocy ściereczki.

POL

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	• Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. • Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	• Misa powinna być wstawiona w obudowie urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. • Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
• Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. • Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. • Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. • Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym.	• Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. • Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie: • Do misy nalano zbyt dużo oleju. • Nadmiar płynu w misie.	• W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. • W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło): Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło): Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem włóż do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawiania (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą *(szczegóły patrz str. 97)*.
• Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). • Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.	• Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. • Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

• Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. • Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecana w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	• W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. • Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

W multicookerze REDMOND w programie „STEW" i „SOUP" w przypadku zbyt małej ilości płynu w misy włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowania różnych produktów na parze

#	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wieprzowiny / wołowiny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.)/450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5

#	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
7	Ziemniaki (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Marchew (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Burak (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godz. 20 min.
10	Warzywa (mrożone)	500	500	15
11	Jajko na parze	3 szt.	500	10

Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakość produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTI-COOK”

Temperatura, °C	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami):
40	Odpoczywanie ciasta, przygotowanie jogurtu
60	Pasteryzacja, przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
80	Robienie twarogu, przygotowanie grzanego wina
100	Przygotowanie bezy, konfitur
120	Przygotowanie mięsa duszonego i golonki
140	Wędzenie, obsmażanie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
160	Smażenie na głębokim oleju

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

	Zalecenia użytkowania		Temperatura, °C	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
STEAM	Gotowanie na parze warzyw		115–120	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	24	+	+
	Gotowanie na parze mięsa			40 min.				
	Gotowanie na parze ryb			15 min.				
FRY	Smażenie warzyw		150–155	10 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min.	–	+	+
	Smażenie mięs			40 min.				
	Smażenie ryb			15 min.				
STEW	Duszenie mięsa, przygotowywanie mięs i ryb w galarecie oraz innych potraw wymagających długiego czasu gotowania		90	1 godzina	10 min. – 12 godzin / 5 min.	24	–	+
MULTI-COOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	Gotowanie warzyw	Zakres 40–160, z dokładnością do 20°C	15 min.	5 min. – 1 godzina / 1 min. 1 godzina – 12 godzin /5 min.	24	+	+
		Gotowanie ryb		20 min.				
		Gotowanie mięsa		40 min.				
PASTA	Gotowanie różnego rodzaju makaronów, pierogów itp. Gotowanie jajek i parówek.		118–120	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	–	+	+
QUICK COOK	Gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie		110	25 min.	5 min. – 1,5 godziny / 1 min.	24	–	+
COOK	Gotowanie pilawu		120–125	1 godzina	30 min. – 2 godziny / 5 min.	24	–	+
COOK-OATMEAL	Gotowanie kasz na mleku. Gotowanie warzyw		90	10 min.	5 min. – 1,5 godziny / 1 min.	24	–	+
SOUP	Przeznaczony do gotowania zup		90	1 godzina	10 min. – 8 godzin / 5 min.	24	–	+
CAKE	Przeznaczony do pieczenia (keksów, biszkoptów, placków), przeróżnych zapiekanek i sufletów		110–122	1 godzina	30 min. – 4 godziny / 5 min.	24	–	+

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znika, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komEet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

POL

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 100
II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ 101
III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ....102
IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ....102
V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ....103
VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ....103
VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ....105
VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ....105

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο RMC-M4502E
Ισχύς ....860 W
Τάση....220–240 Βόλτ, 50 Hz
Μέγιστος όγκος του μπολ ....5 λ
Επίστρωση του μπολ .....αντικολλητική, Αντικολλητική DAIKIN ® (Ιαπωνία)
Βαλβίδα ατμού ....αποσπώμενη
Οθόνη υγρών κρυστάλλων....μονόχρωμη
Μη πτητική μνήμη ....υπάρχει
3D-θέρμανση ....υπάρχει

Προγράμματα

1. STEAM-VEGETABLES (ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
2. STEAM-FISH (ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
3. STEAM-MEAT (ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
4. FRY-VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ)
5. FRY-FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΨΑΡΙΟΥ)
6. FRY-MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ)
7. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)
8. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
9. COOK (ΑΠΛΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)
10. COOK-OATMEAL (ΒΡΑΣΙΜΟ ΧΥΛΟΥ)
11. PASTA (ΖΥΜΑΡΙΚΑ)
12. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
13. CAKE (ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ)
14. MULTI-COOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)

Λειτουργίες

Αυτοθέρμανση....έως 24 ώρες
Ζέσταμα πιάτου....έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση ....έως 24 ώρες, 2 χρονόμετρα

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχύτρα με τοποθετημένο μέσα της το μπολ ....1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό....1 τμχ.
Καλαθάκι με χειρολαβή για τηγάνισμα στη φριτούρα ....1 τμχ.
Τσιμπίδα για το μπολ....1 τμχ.
Μεζούρα....1 τμχ.
Κουτάλα....1 τμχ.
Επίπεδο κουτάλι ....1 τμχ.
Λαβή για την κουτάλα/ κουτάλι....1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας....1 τμχ.
Βιβλίο «120 συνταγές» ....1 τμχ.
Οδηγίες χρήσης....1 τμχ.
Βιβλιάριο τεχνικής εξυπηρέτησης....1 τμχ.

> *Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές.*

Συστατικά μέρη της πολυχύτρας RMC-M4502E A1

1. Καπάκι με αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
2. Εσωτερικό καπάκι αλουμινίου
3. Αφαιρούμενο μπολ RB-A503
4. Πίνακας ελέγχου με οθόνη υγρών κρυστάλλων
5. Επίπεδο κουτάλι
6. Μεζούρα
7. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
8. Κουτάλα
9. Καλαθάκι για τηγάνισμα
10. Καλώδιο τροφοδοσίας
11. Τσιμπίδα για την εξαγωγή του μπολ
12. Λαβή για κουτάλα/κουτάλι

Λειτουργίες των πλήκτρων A2

1. «Cooking time» («Χρόνος παρασκευής») — εισαγωγή των ωρών και λεπτών κατά την ρύθμιση της ώρας, καθορισμού του χρόνου παρασκευής και του χρόνου καθυστερημένης έναρξης
2. «Hour/Min» («Ρύθμιση χρόνου») — μετάβαση στην λειτουργία ρύθμισης χρόνου· επιλογή «ώρες/λεπτά» στις λειτουργίες ρύθμισης τρέχουσας ώρας, καθυστερημένης έναρξης και χρόνου παρασκευής.
3. «Preset» («Καθυστερημένη έναρξη») — μετάβαση στις λειτουργίες ρύθμισης ρολογιού και της καθυστερημένης έναρξης· επιλογή χρονόμετρου της καθυστερημένης έναρξης
4. «Keep warm / Cancel» («Διατήρηση θερμοκρασίας / Ακύρωση») — απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών· ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος· ακύρωση όλων των προγραμμάτων και ρυθμίσεων εκτός από τις ρυθμίσεις της τρέχουσας ώρας.
5. «Menu» («Μενού») — επιλογή του προγράμματος παρασκευής
6. «Cooking mode» («Βράσιμο») — επιλογή του υποπρογράμματος στο πρόγραμμα «COOK»
7. «Product» («Είδος προϊόντος») — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
8. «Temperature» («Θερμοκρασία») — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTI-COOK».
9. «Start» («Έναρξη») — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού

Συστατικά μέρη της οθόνης A3

A. Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής
B. Ένδειξη της τρέχουσας ώρας
C. Ένδειξη χρόνου παρασκευής
D. Ένδειξη χρονόμετρου (1 ή 2) της καθυστερημένης έναρξης
E. Ένδειξη του είδους προϊόντος στα προγράμματα «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
F. Ένδειξη των υποπρογραμμάτων στο πρόγραμμα «COOK»
G. Ένδειξη της θερμοκρασίας παρασκευής στο πρόγραμμα «MULTI-COOK»

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Μέτρα ασφαλείας

⚠ *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημίες που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής αποτελεί παραβίαση των κανόνων της σωστής χρήσης του προϊόντος.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η ανεντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

STOP *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής *(σελ. 103)*.

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα χωρίς την κατάλληλη γνώση και εμπειρία, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός αν είναι υπό την εποπτεία των προσώπων που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στην ενεργοποιημένη συσκευή.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

Πριν από την πρώτη χρήση

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό. Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή *(σελ. 103)*.

⚠ *Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.*

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Ρύθμιση της ώρας

1. Συνδέστε την συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Preset», μέχρι που στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λεπτών της τρέχουσας ώρας.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 1 λεπτό) (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
3. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των ωρών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
4. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρόνου θα σταματήσει να αναβοσβήνει, οι καθορισμένες ρυθμίσεις θα αποθηκευτούν στην μνήμη της συσκευής.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα. Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής.

1. Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο).
2. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των ωρών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (για την επιτάχυνση αλλαγής τιμών του χρόνου κρατήστε το πλήκτρο πατημένο)
3. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα στην λειτουργία ρύθμισης ώρας πατάτε επαειλημμένα το πλήκρο «Cooking time» ώσπου να εξαφανιστεί από την οθόνη ή ένδειξη του ρολογιού. Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», η ένδειξη των λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά.
4. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel». Εάν είναι απαραίτητο εισάγετε το πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

ℹ *ΠΡΟΣΟΧΗ! Στην χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνετε υπ'όψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργοστασιακών ρυθμίσεων (σελ. 105).*

Για την άνεσή σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Η πολυχύτρα διαθέτει μη πτητική μνήμη. Στην προσωρινή αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο όλες οι καθορισμένες ρυθμίσεις, συμπεριλαμβανομένου των ρυθμίσεων καθυστερημένης έναρξης, αποθηκεύονται.

Preset Function (Λειτουρία «Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το ακριβές χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το αυτόματο πρόγραμμα παρασκευής πρέπει να έχει ολοκληρωθεί. Η διαδικασία παρασκευής μπορεί να καθυστερείται για 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ανεξάρτητα χρονόμετρα τα οποία επιτρέπουν την απομνημόνευση της ώρας κατά την οποία πιο συχνά μαγειρεύεται το φαγητό.

Για την ρύθμιση του χρονόμετρου:

1. Επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα, εάν είναι απαραίτητο αλλάξτε τον χρόνο παρασκευής που καθορίστηκε ως προεπιλεγμένος.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Preset» επιλέξτε το τμήμα της μνήμης ***PRESET1*** ή ***PRESET2***.
3. Πατώντας το πλήκτρο «Hour/Min» ενεροποιήστε την λειτουργία ρύθμισης ωρών στο χρονόμετρο, η φωτεινή ένδειξη θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τις ώρες (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 1 ώρα). Πατήστε το πλήκτρο «Hour/Min», θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη των λεπτών. Πατώντας το πλήκτρο «Cooking time» ρυθμίστε τα λεπτά (βήμα αλλαγής στη ρύθμιση 10 λεπτά).
5. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ρύθμισης χρόνου πατήστε «Start». Οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων «Start», «Keep warm / Cancel» και «Preset» θα ανάψουν. Στην οθόνη θα απεικονίζεται η ώρα κατά την οποία το φαγητό θα είναι έτοιμο.

ℹ *Η χρήση της λειτουργίας «Preset» είναι δυνατή σε όλα τα προγράμματα εκτός των προγραμμάτων «FRY» και «PASTA».*

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Preset» πρέπει να λαμβάνουμε υπ'όψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση σε μερικά προγράμματα ξεκινάει μόνον όταν η πολυχύτρα φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία.

Δεν συνιστάται να αναβάλλετε την έναρξη του προγράμματος για μεγάλα χρονικά διαστήματα εάν στη σύσταση του φαγητού υπάρχουν ευπαθή τρόφιμα.

Keep warm Function (Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών – αυτοθέρμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70–75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Κατά την λειτουργία αυτή θα είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Keep warm / Cancel» , στην οθόνη θα απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία

Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» και η ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

Reheat Function (Λειτουργία ζεστάματος φαγητού)

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E για ζέσταμα των κρύων πιάτων.

1. Μεταφέρετε το φαγητό στο μπολ και τοποθετήστε το μέσα στη πολυχύτρα.
2. Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεστάματος.
4. Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70–75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Για την διακοπή του ζεστάματος πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο «Keep warm / Cancel» ώσπου να σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου.

Παρά το γεγονός ότι η πολυχύτρα μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συστήνουμε να αφήνετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπολ της πολυχύτρας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπολ μέσα στην πολυχύτρα. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν στο πρόγραμμα προβλέπεται η επιλογή είδους προϊόντος επιλέξτε το αντίστοιχο υποπρόγραμμα με τη βοήθεια των πλήκτρων «Product» (για τα προγράμματα «MULTI-COOK», «STEAM», «FRY») ή «Cooking mode» (για το πρόγραμμα «COOK»). Για κάθε υποπρόγραμμα ως προεπιλογή είναι καθορισμένη μια τιμή του χρόνου παρασκευής η οποία απεικονίζεται στην οθόνη.
6. Μπορείτε να αλλάξετε τον καθορισμένο ως προεπιλογή χρόνο.

   Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε τον χρόνο καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία «Preset» δεν είναι διαθέσιμη κατά τη χρήση των προγραμμάτων «FRY» και «PASTA».

7. Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανάψει η ένδειξη του «Start». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπολ φτάσει στο απαραίτητο ύψος· στα προγράμματα «MULTI-COOK»,

«FRY» αφού η συσκευή ξεκινήσει να λειτουργεί· στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπολ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου «Start».

8. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Keep warm / Cancel»).
9. Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Keep warm / Cancel».

Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο «120 συνταγές» που συνοδεύει την πολυχύτρα REDMOND RMC-M4502E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαιτέρως για αυτό το μοντέλο.

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχατε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTI-COOK» με διευρυμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

Πρόγραμμα «MULTI-COOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTI-COOK» η πολυχύτρα είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαβάσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή. Υπάρχει δυνατότητα επιλογής χρόνου παρασκευής για το προϊόν ως προεπιλογή (λαχανικά, ψάρι, κρέας).

Ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 15 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙ») — 20 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ»)— 40 λεπτά. Προεπιλεγμένη θερμοκρασία παρασκευής είναι 160°C.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα από 1 έως 12 ώρες.

Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 40°C — 160°C με βήμα αλλαγής 20°C.

Στο πρόγραμμα «MULTI-COOK» είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλευτείτε το βιβλίο «120 συνταγές» από τους επαγγελματίες σεφ μας ή τον ειδικό πίνακα με συνιστώμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διαφόρων πιάτων και τροφίμων (σελ. 104).

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, των μαντί, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα εξαρτάται από το επιλεγμένο είδος φαγητού: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 10 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙ») — 15 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ») — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

1. Χύσετε στο μπολ 600–1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπολ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπολ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3–9 της ενότητας «Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων» (σελ. 101).

Πρόγραμμα «FRY»

Συνιστάται για το τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών, ημιέτοιμων προϊόντων κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το είδος του επιλεγμένου προϊόντος: «VEGETABLES» («ΛΑΧΑΝΙΚΑ») — 10 λεπτά, «FISH» («ΨΑΡΙ») — 15 λεπτά, «MEAT» («ΚΡΕΑΣ») — 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Επιτρέπεται το τηγάνισμα των τροφίμων με ανοιχτό το καπάκι της συσκευής

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για το γιάχνισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, θαλασσινών προϊόντων, καθώς και για παρασκευή ζελατίνας και άλλων πιάτων που απαιτούν παρατεταμένη θερμική επεξεργασία. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «COOK»

Συνιστάται για παρασκευή ρυζιού, φαγόπυρου και εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά. Ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής εξαρτάται από το επιλεγμένο υποπρόγραμμα («QUICK COOK» — 25 λεπτά, «COOK» — 1 ώρα, «OATMEAL» — 10 λεπτά). . Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό («QUICK COOK», «OATMEAL») και από 30 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά («COOK»).

Στο βράσιμο χυλών με γάλα να χρησιμοποιείτε παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλατος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείφετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πειτευχθεί στο πρόγραμμα «COOK» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTI-COOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 100°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα «PASTA»

Συνιστάται για παρασκευή ζυμαρικώ κ.α., καθώς και για βράσιμο αυγών και λουκάνικων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Μετά την έναρξη του προγράμματος περιμένετε για ηχητικό σήμα το οποίο ειδοποιεί για την ζέση του νερού, μετά εισάγετε τα υλικά, κλείστε το καπάκι της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο «Start». Μετά απ'αυτό θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου παρασκευής.

Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια, κ.α.) δημιουργείται αφρός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλισή του από το μπολ μπορείτε να μαγειρεύετε με ανοιχτό το καπάκι.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται για παρασκευή διάφορων πρώτων πιάτων καθώς και διαφόρων ειδών κομπόστας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «CAKE»

Συνιστάται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων (κέϊκ, μπισκότα, πίτες). Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα ο χρόνος παρασκευής είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 30 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή άρτου
- Παρασκευή του φοντύ
- Παρασκευή γιαουρτιού
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για την πολυχύτρα σας μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά. Σχετικά με το θέμα ποικιλίας πρόσθετων εξαρτημάτων, απόκτησής τους και συμβατότητάς τους με το μοντέλο της συσκευής σας απευθυνθείτε στον επίσημο διανομέα στην χώρα σας.

RAM-CL1 — τσιμπίδα για το μπολ

Προορίζεται για άνετη εξαγωγή του μπολ από την πολυχύτρα. Είναι κατάλληλη για μπόλ με όγκο από 1 έως 6 λίτρα. Υπάρχει δυνατότητα να την χρησιμοποιείτε με πολυχύτρες άλλης μαρκας. Είναι κατασκευασμένη από ατσάλι. Χάρη στις εμποτισμένες με καουτσούκ λειτουργικές επιφάνειες εξασφαλίζει γερό πιάσιμο του μπολ. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

RHP-M1 — εδεικό σκεύος για παρασκευή του ζαμπόν

Προορίζεται για παρασκευή του ζαμπόν, ρολού και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά ή ψάρι με προσθήκη διαφόρων μπαχαρικών και ειδών γέμισης. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτό το σκεύος σε πολυχύτρα, σε κανονικό ή σε κυκλοθερμικό φούρνο ή απλώς στην κατσαρόλα με κατάλληλο όγκο στο μάτι της κουζίνας.

RAM-FB1 — καλάθι για τηγάνισμα στη φριτούρα
Χρησιμοποιείται για παρασκευή διαφόρων φαγητών σε πολύ ζεστό ή ζέον λάδι (φριτούρα). Είναι κατάλληλο για όλα τα μπολ με τον μικρότερο όγκο 3 λίτρα. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι, έχει αποσπώμενη λαβή και γάντζο για την σταθεροποίηση πάνω στο μπολ για να διευκολυνθεί η έκχυση του περισσεύοντος λαδιού μετά το μαγείρεμα. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το καλάθι αυτό με πολυχύτρες άλλης μαρκας. Επίσης επιτρέπει να το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων.

RAM-G1 — σετ δοχείων γιαουρτιού με επισήμανση στα καπάκια (4 τμχ.)
Προορίζεται για παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτιού (βλ. τις πρόσθετες δυνατότητες). Τα δοχεία έχουν δείκτες ημερομηνίας οι οποίοι επιτρέπουν να ελέγχετε την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το σετ αυτό με πολυχύτρες άλλης μαρκας.

RB-C502 — μπολ με κεραμική επίστρωση, παραγωγή της ANATO® (Κορέα)
Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει βελτιωμένη αντοχή στις μηχανικές φθορές, άριστες αντικολλητικές και θερμαγωγικές ιδιότητες χάρη στις οποίες το φαγητό δεν κολλάει στην επιφάνεια, καλοψήνεται και τσιγαρίζεται ομοιόμορφα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Αυτό το μπολ έχει σχεδιαστεί ειδικά για πιο ποιοτική διαδικασία ψησίματος, τηγανίσματος και βρασμού χυλών με γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπολ εκτός της πολυχύτρας για αποθήκευση τροφίμων και παρασκευή φαγητών σε φούρνο. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

RB-S500 — ατσάλινο σκεύος
Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει υψηλή αντοχή στις μηχανικές φθορές. Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων σουπών, ειδών κομπόστας, μαρμελάδων και γλυκών κουταλιού. Είναι κατάλληλο για χρήση με μπλέντερ, μίξερ και άλλες συσκευές κουζίνας κατά την παρασκευή πουρέ από λαχανικά και φρούτα και σουπών-πουρέ. Δεν συνιστάται για τηγάνισμα. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει πλήρως! Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό πιάτων. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM-FISH».

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή ή διαβρωτική επίστρωση, καθαριστικών μέσων με διαβρωτικά στοιχεία και χημικώς δραστικές ουσίες.*

Το περίβλημα της συσκευής καθαρίζετέ το όταν χρειαστεί.

Το μπολ πρέπει το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπολ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπολ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και της αποσπώμενης βαλβίδας ατμού να τα καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού καπακιού:

1. Ανοίξτε το καπάκι της πολυχύτρας.
2. Στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.
3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου λίγο προς τον εαυτό σας και κάτω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντήριου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Τοποθετήστε το καπάκι αλουμινίου στις υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά

Η αποσπώμενη βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Απαλά αποσυνδέστε το καπάκι της βαλβίδας ατμού τραβώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας
2. Περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κάτω πλευρά της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση ***<open>***) μέχρι να τερματίσει και βγάλτε τον.
3. Προσεκτικά αφαιρέστε τη λαστιχένια τάπα από τον σταθεροποιητή. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τους κανόνες καθαρισμού.

STOP *Προσοχή! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το συστρέφετε και να το τραβάτε.*

4. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε την λαστιχένια τάπα στον σταθεροποιητή, εισάγετε στις υποδοχές του σταθεροποιητή τις προεξοχές στην εσωτερική πλευρά της βαλβίδας και περιστρέψτε τον σταθεροποιητή στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση ***<close>***). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής με προεξοχή να κοιτάει σε αντίθετη κατεύθυνση με την οθόνη.

Κατά τη διάρκεια παρασκευής φαγητού είναι πιθανή η δημιουργία συμπυκνώματος το οποίο στο συγκεκριμένο μοντέλο συγκεντρώνεται στο ειδικό αυλάκι στο περίβλημα της συσκευής γύρο από το μπολ. Είναι εύκολο να αφαιρέσετε το συμπύκνωμα σε τις χαρτοπετσέτες κουζίνας.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό. • Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. • Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.
• Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. • Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. • Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λάνθασμένα χρόνο παρασκευής. • Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα.	• Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. • Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα: • Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι. • Υπερβολική υγρασία στο μπολ .	• Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. • Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.
	Μην κλείνετε το καπάκι της πολυχύτρας κατά το τηγάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.

GRC

Πιθανές αιτίες του προβλήματος		Τρόποι αντιμετώπισης
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνατε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλή ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρας σας προβλέπεται η εκ των πρωτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό *(για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. σελ. 102).*
• Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλα κ.τ.λ.). • Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεχθεί λάθος τύπος προϊόντος.	• Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή. • Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

• Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. • Η αντικολλητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρθεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωη δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι· δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γιάχνισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5–7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκεύασμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνατε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυχύτρας.	

Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό

№	Υλικό	Βάρος, γρ. (ποσότητα)	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος παρασκευής, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	20/30
2	Φιλέτο μοσχαρίσιο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	30
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια μεγάλα και μικρά	180 (6 τμχ.)/450 (3 τμχ.)	500	10/15
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
6	Γαρίδες σαλάτας (ξεφλουδισμένες, βραστές και μετά κατεψυγμένες)	500	500	5
7	Πατάτα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	20
8	Καρότο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	30
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	1 ώρα 20 λεπτά
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμενα)	500	500	15
11	Αυγό στον ατμό	3 τμχ.	500	10

Πρέπει να λαμβάνετε υπ'όψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTI-COOK»

Λειτουργική θερμοκρασιά	Συστάσεις για την χρήση (βλέπετε το βιβλίο συνταγών)
40	Παρασκευή γιαουρτιών, φούσκωμα ζύμης
60	Παστερίωση, παρασκευή πράσινου τσάϊ και παιδικής τροφής
80	Παρασκευή τυροπήγματος, ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέϊν)
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού
120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού, γιάχνισμα κρέατος
140	Κάπνισμα, τηγάνισμα ετοίμων φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
160	Τηγάνισμα πατάτας στην φριτούρα

Περιληπτικός πίνακας προγραμμάτων παρασκευής (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση		Θερμοκρασία, °C	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθυστερημένη έναρξη, ώρες	Η ανανέωση της ένδειξης	Η λειτουργία αυτοθέρμανσης
STEAM	Παρασκευή λαχανικών στον ατμό		115–120	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό	24	+	+
	Παρασκευή κρέατος και μαντί στον ατμό			40 λεπτά				
	Παρασκευή στον ατμό ψαριού			15 λεπτά				
FRY	Τηγάνισμα των λαχανικών		150–155	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό	—	+	+
	Τηγάνισμα κρέατος			40 λεπτά				
	Τηγάνισμα ψαριού			15 λεπτά				
STEW	Γιάχνισμα κρέατος, παρασκευή ειδών ζελατίνας και πιάτων που απαιτούν μακρόχρονης θερμική επεξεργασία		90	1 ώρα	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
MULTI-COOK	Παρασκευή οποιωνδήποτε φαγητών με καθορισμένες χειροκίνητα από τον χρήστη ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου	Παρασκευή λαχανικών	Εύρος 40–160, βήμα 20°C	15 λεπτά	5 λεπτά — 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα — 12 ώρες /5 λεπτά	24	+	+
		Παρασκευή ψαριού		20 λεπτά				
		Παρασκευή κρέατος		40 λεπτά				
PASTA	Παρασκευή ζυμαρικών, τορτελινίων, χυλάδι κ.α. Βράσιμο λουκάνικων και αυγών		118–120	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό	—	+	+
QUICK COOK	Παρασκευή ρυζιού, φαγόπυρου και εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά		110	25 λεπτά	5 λεπτά – 1,5 ώρες / 1 λεπτό	24	—	+
COOK	Παρασκευή πιλαφιού		120–125	1 ώρα	30 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
COOK-OATMEAL	Παρασκευή χυλών με γάλα. Βράσιμο λαχανικών		90	10 λεπτά	5 λεπτά – 1,5 ώρες / 1 λεπτό	24	—	+
SOUP	Συνιστάται για την παρασκευή διαφόρων πρώτων πιάτων (ελαφριές σούπες, παντζαρόσουπα, ψαρόσουπα, λαχανόσουπα, σούπα τουρσί κ.α.)		90	1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+
CAKE	Συνιστάται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων (κέικ, μπισκότα, πίτες), διαφόρων ειδών πουτίγκας και σουφλέ		110–122	1 ώρα	30 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	24	—	+

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 — E3	Συστημικό σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγανά το καπάκι, ξανασυνδέστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλύεται απευθυνθείτε στο θεωρημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλατώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, φλάντζες κ.α.).

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστέες τεχνικές προδιαγραφές.

> *Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορίμματα.*

GRC

SADRŽAJ

I. PRIJE UPORABE 106
II. UPORABA MULTI-COOKER-A 106
III. DODATNE MOGUĆNOSTI 108
IV. DODATNA OPREMA 108
V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PRIBORA 108
VI. SAVJETI ZA KUHANJE 108
VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVIS-CENTAR 110
VIII. UVJETI JAMSTVA 110

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M4502E
Jačina	860 WT
Napon	220–240 V, 50 Gc
Maksimalna zaprijemina posude	5 l
Premaz posude	non-stick premaz DAIKIN® (Japan)
Parni poklopac	prijenosivi
LCD zaslon	monohromatski
Neizbrisiva memorija	ima
3D-grijanje	ima

Programi

1. STEAM-VEGETABLES (POVRĆE NA PARI)
2. STEAM-FISH (RIBA NA PARI)
3. STEAM-MEAT (MESO NA PARI)
4. FRY-VEGETABLES (PRŽENO POVRĆE)
5. FRY-FISH (PRŽENA RIBA)
6. FRY-MEAT (PRŽENO MESO)
7. STEW (DINSTANJE)
8. QUICK COOK (EKSPRIJES KUHANJE)
9. COOK (OBIČNO KUHANJE)
10. COOK-OATMEAL (KUHANJE KAŠE)
11. PASTA
12. SOUP (SUPA)
13. CAKE (PECIVO)
14. MULTI-COOK (MULTI-COOKER)

Funkcije

Automatsko podgrijavanje	do 24 sata
Podgrijavanje jela	do 24 sata
Odgođeni start	do 24 sata, 2 brojača

Oprema

Multi-cooker sa unutrašnje strane ugrađenom posudom	1 kom.
Posuda za spremanje na pari	1 kom.
Košarica za spremanje u fritezi	1 kom.
Držači za posudu	1 kom.
Čaša za mjerenje	1 kom.
Kutlača	1 kom.
Jušna žlica	1 kom.
Držači za kutlaču i jušnu žlicu	1 kom.
Električni kabel	1 kom.
Knjiga "120 recepata"	1 kom.
Upute za uporabu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

Proizvođač ima pravo da mijenja dizajn, opremu, a također i tehničke karakteristike proizvoda u cilju unaprijeđivanja svojih proizvoda bez posebne prethodne obavijesti o tim promjenama.

Uređaj multi-cooker RMC-M4502E A1

1. Poklopac sa prijenosivim parnim zatvaračem unutarnji aluminijski poklopac
2. Unutarnji aluminijski poklopac
3. Prijenosiva posuda RB-A503
4. Kontrolni panel sa LCD - zaslonom
5. Jušna žlica
6. Čaša za mjerenje
7. Posuda za spremanje na paru
8. Kutlača
9. Košarica za prženje
10. Električni kabel
11. Kliješta za vađenje posude
12. Držač za kutlaču/ Jušnu žlicu

Namena i značenje digitalnih tipkića A2

1. "Cooking time" ("Vrijeme spremanja") – podešavanje sadašnjeg vremena, vremena spremanja i vremena odgođenog starta
2. "Hour/Min" ("Podešavanje vremena") – prijelaz u funkciju podešavanja vremena; izbor "sati"/ "minuti" u funkciji podešavanja sadašnjeg vremena, odgođenog starta I vremena za spremanje
3. "Preset" ("Odgođeni start") – prijelaz u režim podešavanja sata i odgođenog starta; izbor tajmera odgođenog starta
4. "Keep warm / Cancel" ("Održavanje topline / Otkaži") – isključiti funkciju održavanja temperature gotovih jela; uključivanje i isključivanje opcije podgrijavanja; poništavanje svih programa osim podešavanja sadašnjeg vremena
5. "Menu" ("Meni") – izbor programa za spremanje
6. "Cooking mode" ("KUHANJE") – izbor pod-programa u programu "COOK"
7. "Product" ("Vrsta namirnica") – izbor vrste namirnica u programima "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("Temperatura") – promjena temperature prilikom spremanja u programu "MULTI-COOK"
9. "Start" – uključivanje izabranog načina spremanja

Zaslon A3

A. Opcija izabranog programa spremanja
B. Opcija sadašnjeg vremena
C. Opcija podešavanja vremena spremanja
D. Opcija tajmera (1 ili 2) odgođenog starta
E. Opcija izbora vrste namirnica u programima "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
F. Opcija podprograma u programu "COOK"
G. Opcija podešavanja temperature prilikom spremanja u programu "MULTI-COOK"

I. PRIJE UPORABE

Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mjere sigurnosti

⚠ *Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigurnosnih propisa i pravila korištenja uređaja.*

- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja. (Vidi - tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja - neusklađenost može izazvati kratak spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje - ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.

STOP *PAŽNJA! Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.*

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utikač, ne za kabel.
- Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt s oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.

STOP *Zapamtite: slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tjekom rada - to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
- Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru – prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.
- Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujte upute za čišćenje aparata *(str. 108)*.

STOP *ZABRANJENO je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!*

- Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece, ljudi bez odgovarajućeg znanja i iskustva, a također s ograničenim fizičkim, mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost. Ne ostavljajte djecu bez nadzora blizu uređaja dok je uključen.
- Zabranjeno je samostalno popravljanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

Prije početka korištenja

Pažljivo otpakirajte uređaj i izvadite ga iz kutije, uklonite svu ambalažu i reklamne oznake osim naljepnice sa serijskim brojem.

Odsustvo serijskog broja na uređaju automatski poništava vaša prava na jamstvo.

Protrljajte kućište uređaja vlažnom tkaninom. Operite posudu s toplom vodom i sapunicom. Dobro osušite. Prilikom prve upotrebe moguć je neobičan miris, koji nastaje ne zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistiti uređaj *(str. 108)*.

⚠ *Pažnja! Zabranjeno je korištenje uređaja ako se pojave bilo koji kvarovi.*

II. UPORABA MULTI-COOKER-A

Prije prvog uključivanja

Postavite uređaj na čvrstu ravnu horizontalnu površinu na takav način da para koja izlazi iz ventila na poklopcu ne dolazi u kontakt sa tapetama, dekorativnim dijelovima, električnim uređajima i drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni uslijed velike vlažnosti i temperature.

Prije kuhanja provjerite da li vanjski i unutarnji dijelovi Multi-Cookera imaju oštećenja, pukotine i druge defekte. Između posude i grijača ne treba da ima drugih predmeta.

Podešavanje sata

1. Uključite uređaj u struju. Pritisnite i držite tipku "Preset", dok na zaslonu ne počne da treperi opcija podešavanja sadašnjeg vremena.
2. Pritiskom na tipku "Cooking time" podesite vreme (faza podešavanja – 1 minut) (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
3. Pritisnite tipke "Hour/Min", počeće da treperi opcija podešavanja sata. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite vreme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).

4. Nakon podešavanja kliknite na tipke "Keep warm / Cancel" ili pričekajte nekoliko sekundi. Opcija podešavanja vremena prestaće da treperi, unesene naredbe biće sačuvane u memoriji uređaja.

Podešavanje vremena spremanja

Na multi-cookeru REDMOND RMC-M4502E moguće je samostalno podešavanje vremena spremanja u svakom programu. Faze promjene i moguće opcije vremena zavise od izbora programa spremanja.

1. Nakon izbora programa spremanja pritisnite tipke "Hour/Min", počeće da treperi svijetlo - minuti. Pritiskom na tipke "Cooking time" mijenjate vreijme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
2. Pritisnite tipke "Hour/Min", počeće da treperi svijetlo - sat. Pritiskom na tipke "Cooking time" podesite vrijeme (za ubrzano mijenjanje vremena držite tipke).
3. Ako je potrebno vrijeme spremanja manje od jednog sata u opciji podešavanja vremena pritisnite tipke "Cooking time" dok se na zaslonu ne ugasi svijetlo podešavanja sata. Pritisnite tipke "Hour/Min", svijetlo podešavanja minuta počeće da treperi. Pritiskom na tipke "Cooking time" podesite koliko minuta je potrebno.
4. Da bi ste poništili podešavanja pritisnite tipke "Keep warm / Cancel". Ako je potrebno unesite program spremanja ponovo.

VAŽNO! Prilikom ručnog podešavanja vremena spremanja uzmite u obzir moguće faze podešavanja i opcije prethodno predviđene programom spremanja, u skladu sa tvorničkom tabelom podešavanja (str. 110).

Radi vaše udobnosti raspon vremena navedenog za spremanje počinje sa minimalnim vrijednostima. To omogućava da se produži vrijeme rada programa, ako jelo nije spremljeno za izabrano osnovno vrijeme.

Multi-cooker posjeduje memoriju koja ne ovisi od opskrbe energijom. U slučaju privremenog nestanka struje, sva podešavanja, uključujući opciju odgođeni start, bit će sačuvana.

Preset Function (funkcija "Odgođeni start")

Omogućava vam da podesite tačno vrijeme, na osnovu kojeg će se uključiti automatski program spremanja. Odložiti proces spremanja je moguće u rasponu od 10 minuta do 24 sata, sa koracima podešavanja od 10 minuta. Uređaj je opremljen sa dva nezavisna tajmera, koji omogućavaju da se zapamti vrijeme koje se najčešće koristi za spremanje jela.

Za podešavanje tajmera:

1. Odaberite automatski program, pri potrebi promjenite vrijeme spremanja, koje je automatski podešeno.
2. Pritiskom na tipke "Preset" izaberite memoriju ***PRESET1*** ili ***PRESET2***.
3. Pritiskom na tipke "Hour/Min" uključite režim podešavanja sata na tajmeru, opcija podešavanja sata počeće da treperi.
4. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite sat (raspon podešavanja — 1 sat). Pritisnite tipke "Hour/Min", počeće da trepće opcija podešavanja minuta. Pomoću tipketa "Cooking time" podesite minute (raspon podešavanja — 10 minuta).
5. Nakon završetka podešavanja vremena pritisnite "Start". Svijetlo "Start", "Keep warm / Cancel" i "Preset" će se upaliti. Na zaslonu će se pojaviti vrijeme koje pokazuje kada je jelo gotovo.

Korištenje funkcije "Preset" je moguće za sve programe, izuzev programa "FRY" i "PASTA".

Prilikom podešavanja vremena u funkciji "Preset" potrebno je uzeti u obzir, da odbrojavanje vremena u nekim programima počinje tek kada uređaj dosegne izabranu radnu temperaturu.

Ne preporučuje se odlaganje starta programa na duže vreijme, ako u sastavu jela postoje namirnice koje se brzo kvare.

Keep warm Function (funkcija održavanja temperature gotovih jela – automatsko-podgrijavanje)

Uključuje se automatski odmah nakon završetka rada programa spremanja i može da održava temperaturu gotovog jela na 70–75°C u toku 24 sata. U ovom slučaju svetli svijetlo tipketa "Keep warm / Cancel", na zaslonu je prikazano direktno očitavanje vremena u ovom režimu.

Da biste isključili automatsko-podgrijavanje pritisnite tipke "Keep warm / Cancel", u ovom slučaju svijetlo će se ugasiti.

Reheat Function (funkcija podgrijavanja jela)

Multi-cooker REDMOND RMC-M4502E se može koristiti za podgrijavanje hladnih jela.

1. Stavite namirnice u posudu, ugradite je u postolje multi-cookera.
2. Zatvorite poklopac, uključite uređaj u struju.
3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi tipke "Keep warm / Cancel" dok se ne čuje zvučni signal. Upaliće se odgovarajuće svijetlo na zaslonu i svijetlo tipketa. Tajmer će početi sa odbrojavanjem vremena podgrijavanja.
4. Uređaj podgrijava jelo do 70–75°C i održavat će temperaturu da jelo bude vruće tijekom 24 sata. Da biste prekinuli podgrijavanje pritisnite i držite tipke "Keep warm / Cancel", dok se ne ugasi svijetlo tipketa.

Bez obzira na to što multi-cooker može da podgreva hranu u roku od 24 sata, ne preporučuje se podgrijavati jelo više od dva-tri sata, iz razloga što na taj način hrana može izgubiti svoj okus.

Uobičajeni postupci prilikom korištenja automatskih programa

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu multi-cookera sukladno programu spremanja i stavite posudu u postolje uređaja. Pazite da se svi sastojci, uključujući i tekućinu nalaze niže maksimalne granice u unutrašnjosti posude. Uvjerite se da posuda nije stavljena iskoso i da čvrsto leži na grijaču.
3. Zatvorite poklopac multi-cookera dok ne klikne. Uključite uređaj u struju.
4. Pomoću tipketa "Menu" odaberite potreban program spremanja (na zaslonu će se upaliti svijetlo programa).
5. Ako je u programu predviđen izbor vrste namirnica, odaberite odgovarajući podprogram pomoću tipkića "Product" (za programe "MULTI-COOK", "STEAM", "FRY") ili "Cooking mode" (za program "COOK"). Za svaki podprogram automatski je podešeno svoje vrijeme spremanja, koje se vidi na zaslonu uređaja.
6. Vi možete da promjenite automatski podešeno vrijeme.

Pri potrebi podesite vrijeme odgođenog starta. Funkcija "Preset" nije dostupna prilikom korištenja programa "FRY" i "PASTA".

7. Za uključivanje programa spremanja pritisnite tipke "Start". Upaliće se svijetlo tipketa "Start". Počeće rad programa i odbrojavanje vremena spremanja. U programu "STEAM" odbrojavanje počinje kada voda provri i kada se u posudi pojavi dovoljno pare; u programima "MULTI-COOK","FRY" — kada uređaj počne da radi; u programu "PASTA" — kada voda u posudi provri, nakon dodavanja namirnica i ponovnog pritiskanja tipketa "Start".
8. Po završetku programa spremanja obavijestiće vas zvučni signal. Nakon toga će prijeći u fazu auto-podgrijavanja (gori svijetlo tipketa "Keep warm / Cancel").
9. Da bi poništili izabran program, prekinuli proces spremanja ili auto-podgrijavanje, pritisnite tipke "Keep warm / Cancel".

Za dobijanje kvalitetnog rezultata u spremanju prijedlažemo da koristite knjigu "120 recepata" priloženu uz multi-cooker REDMOND RMC-M4502E, pripremljenu specijalno za ovaj model.

Ako po vašem mišljenju korištenje običnih automatskih programa vam nije pomoglo da dostegnete potreban rezultat, koristite univerzalni program "MULTI-COOK" sa velikim izborom ručnih podešavanja, koji pruža ogromne mogućnosti za vaše kulinarske eksperimente.

Program "MULTI-COOK"

Ovaj program je predviđen za spremanje praktično svih vrsta jela sukladno podešavanjima temperature i vremena koje korisnik odabere. Zahvaljujući programu "MULTI-COOK" multi-kuhar može da zameni cijeli niz kuhinjskih aparata i omogući spremanje jela po bilo kom receptu koji vas interesuje, pročitanom u staroj knjizi recepata ili uzetom na Internetu. Postoji mogućnost podešavanja vremena spremanja za automatske programe (povrće, riba, meso).

Vrijeme spremanja pomoću automatskih programa ovisi od odabrane vrste namirnica: "VEGETABLES" ("POVRĆE") — 15 minuta, "FISH" ("RIBA") — 20 minuta, "MEAT" ("MESO") — 40 minuta. Automatska temperatura spremanja — 160°C.

Opseg ručnog podešavanja vremena vrši se u intervalu od 5 minuta — do 12 sati sa opcijama mijenjanja: za 1 minut — u intervalu do 1 sata; za 5 minuta — u intervalu od 1 do 12 sati.

Opseg ručnog podešavanja (mijenja se pritiskom na tipke "Temperature") 40°C — 160°C sa opcijom mijenjanja od 20°C.

Pomoću programa "MULTI-COOK" moguće je spremanje velikog broja raznih jela. Koristite knjigu naših profesionalnih kuhara "120 recepata" ili specijalnu tabelu preporučenih temperatura za spremanje raznih jela i namirnica (str. 110).

Program "STEAM"

Preporučuje se za spremanje na pari povrća, mesa, ribe, dijetalnih i vegetarijanskih jela, jela za djecu. Automatski podešeno vreme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica: "VEGETABLES" ("POVRĆE") — 10 minuta, "FISH" ("RIBA") — 15 minuta, "MEAT" ("MESO") — 40 minuta. Moguće je podešavanje intervala vremena spremanja od 5 minuta do 1 sata sa opcijom podešavanja od 1 minute.

Za spremanje pomoću ovog programa koristite specijalni kontejner (u sastavu kompleta):

1. Sipajte u posudu 600–1000 ml vode. Ugradite u posudu kontejner za spremanje na pari.
2. Izmjerite količinu I pripremite namirnice u skladu sa receptom, ravnomjerno ih stavite u kontejner i stavite posudu u kućište uređaja. Uvjerite se da je posuda čvrsto u kontaktu sa grijačem.
3. Pratite upute st. 3–9 odjeljka "Uobičajeni postupci prilikom korištenja automatskih programa".

Program "FRY"

Preporučuje se za prženje povrća, mesa, ribe, morkih plodova, polufabrikata itd. Automatski podešeno vrijeme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica: " "VEGETABLES" ("POVRĆE") — 10 minuta, "FISH" ("RIBA") — 15 minuta, "MEAT" ("MESO") — 40 minuta. Moguće je podešavanje intervala vremena spremanja od 5 minuta do 1 sata sa opcijom podešavanja od 1 minuta. Dozvoljeno je prženje sa otvorenim poklopcem na uređaju.

PROGRAM "STEW"

Preporučuje se za dinstanje povrća, mesa, ribe, morskih plodova, a također za spremanje pihtija i drugih jela koja zahtijevaju dugotrajnu termičku obradu. Automatski podešeno vrijeme programa spremanja je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 10 minuta do 12 sati sa opcijom mijenjanja u rasponu od 5 minuta.

PROGRAM "COOK"

Preporučuje se za spremanje pirinča, heljde i kaša iz žitarica. Automatski podešeno vrijeme spremanja ovisi od izabrane vrste namirnica ("QUICK COOK" — 25 minuta, "COOK" — 1 sat, "COOK-OATMEAL" — 10 minuta). Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 5 minuta do 1 sata 30 minuta sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 1 minut ("QUICK COOK", "COOK-OATMEAL") i od 30 minuta do 2 sata sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta ("COOK").

Prilikom kuhanja mliječnih kaša koristite pasterizirano mlijeko sa malo masnoće. Da biste izbegli ključanje i dobili neophodan rezultat, preporučuje se prije spremanja uraditi sljedeće:

- Temeljito oprati zrna žitarice (riža, heljda, proso itd), dok voda ne postane čista;
- Prije spremanja premazati posudu multi-cookera maslacom;
- Strogo poštovati proporcije, mjerenjem količine sastojaka u skladu sa uputama iz knjige recepata; smanjivati Ili povećavati količinu sastojaka vrši se strogo proporcijalno
- Prilikom korištenja prirodnog mlijeka razrijediti ga vodom za piće u proporciji 1:1.

Svojstva mlijeka i žitarica, mogu se razlikovati ovisno od porijekla i proizvođača što ponekad može da utiče na rezultat spremanja.

Ako željeni rezultat u programu "COOK" nije bio dostignut, iskoristite univerzalni program "MULTI-COOK". Najbolja temperatura za spremanje mliječne kaše – 100ºC. Količinu sastojaka i vrijeme spremanja podesite u skladu sa receptom.

PROGRAM "PASTA"
Preporučuje se za spremanje tjestenina, za varenje jaja i hrenovki. Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 8 minuta. Moguće ručno podešavanje vremena spremanja u intervalu od 2 do 20 minuta sa opcijom podešavanja mijenjanja u rasponu od 1 minute. Nakon početka rada programa sačekajte zvučni signal, koji obavještava o ključanju vode, stavite sastojke, zatvorite poklopac uređaja i pritisnite tipke "Start". Nakon toga počeće odbrojavanje vremena spremanja.

Prilikom spremanja neke hrane (makarona itd) formira se pjena. Da biste izbjegli da curi izvan posude možete da spremate za otvorenim poklopcem.

PROGRAM "SOUP"
Preporučuje se za spremanje raznih jela, a također kompota i napitaka. Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 10 minuta do 8 sati sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta.

PROGRAM "CAKE"
Preporučuje se za spremanje peciva (keksa, biskvita, kolača).. Automatski podešeno vrijeme spremanja iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u intervalu od 30 minuta 4 sata sa opcijom podešavanja vremena u rasponu od 5 minuta.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Narastanje tjesta
- Pečenje kruha
- Spremanje Fondue
- Spremanje jogurta
- Prženje u fritezi
- Podgrijavanje dječije hrane
- Pasterizacija tekućih namirnica
- Sterilizacija posude i predmeta osobne higijene

IV. DODATNA OPREMA

Dodatnu opremu za multi-cooker možete nabaviti posebno. Za pitanja u vezi vrste, kupnje i poklapanja dodatne opreme sa vašim modelom uređaja obratite se ovlašćenom distributeru u vašoj zemlji.

RAM-CL1 — univerzalna kliješta za čašu
Pridviđena za lako vađenje posude iz multi-cookera. Odgovaraju za posude zapremine od 1 do 6 litara. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača. Napravljeno od nerđajućeg čelika. Zahvaljujći gumenim radnim površinama omogućava sigurno uzimanje posude. Može se prati u perilici posuđa.

RHP-M1 — uređaj za spremanje mesnih proizvoda
Predviđen za spremanje šunke, ruleta i drugih delikatesa od mesa, ptice ili ribe sa dodavanjem različitih začina i aromatizatora. Možete koristiti uređaj u multi-cookeru, rerni, aero-grilu ili jednostavno u šerpi odgovarajuće zapremine na štednjaku.

RAM-FB1 — košarica za prženje u fritezi
Koristi se za spremanje različitih namirnica u veoma vrućem ulju (fritezi). Napravljena iz nerđajućeg čelika, ima drška koja se skida i štipaljke za fiksiranje posude za vrijeme prosipanja viška ulja nakon spremanja. Odgovara za sve posude zapremine 3 litra. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača. Može se prati u perilici posuđa .

RAM-G1 — komplet tegli za jogurt sa markerima na poklopcima (4 kom.)
Predviđeni za spremanje različitih jogurta (vidi dodatne mogućnosti). Tegle imaju markere datuma, koji omogućavaju kontrolu roka važenja proizvoda. Moguće je korištenje na multi-cookerima drugih proizvođača.

RB-C502 — posuda sa keramičkim premazom proizvodnje tvrtke ANATO® (Koreja)
Zapremina 5 litara. Ima visoku otpornost na mehanička oštećenja, odlične termičke i mehaničke karakteristike, zahvaljujući čemu se hrana ne lijepi za dno, prži se i dinsta ravnomjerno tijekom cijelog procesa spremanja. Posuda je izrađena na način koji omogućava bolje i kvalitetnije pečenje, prženje i kuhanje mliječnih kaša. Osim u multi-cookeru moguće korištenje posude za čuvanje hrane i spremanje jela u pećnici. Može se prati u perilici posuđa.

RB-S500 — čelična posuda
Zapremina 5 litara. Ima visoku otpornost na mehanička oštećenja. Preporučuje se za spremanje različitih juha, kompota, džemova i slatkog. U njoj je pogodno koristiti blendere, miksere i druge kuhinjske uređaje prilikom spremanja juha od povrća, voćnih pire i krem-juha. Ne preporučuje se za prženje i pečenje. Može se prati u perilici posuđa .

V. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PRIBORA

Prije nego što počnete da čistite pribor, uvjerite se da je isključen iz struje i potpuno ohlađen! Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za čišćenje posuđa. Savjetujemo čišćenje uređaja odmah nakon spremanja.

Prije prve uporabe ili u cilju uklanjanja neugodnih mirisa nakon spremanja, preporučujemo ostaviti na 15 minuta polovicu limuna u programu "STEAM-FISH".

STOP *ZABRANJENO je korištenje spužve a tvrdim ili abrazivnim slojem, sredstava sa abrazivnim sastojcima, a također druge kemijski agresivne supstance.*

Kućište uređaja čistite po mjeri potrebe.

Posudu čistite nakon svake uporabe. Moguće je koristiti perilicu posuđa. Nakon čišćenja obrišite površinu posude dok ne postane potpuno suha.

Čišćenje aluminijskog poklopca i prijenosivog ventila za paru treba obavljati nakon svakog korištenja uređaja.

Za čišćenje unutarnjeg poklopca:

1. Otvorite poklopac multi-cookera.
2. Sa unutarnje strane poklopca istovremeno pritisnite prema centru dva plastična držača.
3. Ne ulažeći previše fizičkog napora, povucite aluminijski poklopac malo ka sebi i nadolje, da bi se odvojio od osnovnog poklopca.
4. Obrišite površine oba poklopca vlažnom tkaninom ili salvetom. Ako je potrebno operite skinuti poklopac pod mlazom vode i koristite sredstva za pranje posuđa. Ne preporučuje se korištenje perilice posuđa.
5. Stavite aluminijski poklopac u proreze, poravnajte ga sa osnovnim poklopcem i blago pritisnite na držače dok ne kliknu. Unutarnji aluminijski poklopac treba da bude dobro fiksiran.

Prijenosivi parni ventil nalazi se na gornjem poklopcu uređaja. Za čišćenje ventila:

1. Pažljivo skinite poklopac parnog ventila, povlačeći ga nagore i ka sebi.
2. Okrenite držač sa donje strane parnog ventila u suprotnom smjeru kazaljke na satu (u pravcu ***<open>***) do kraja i skinite ga.
3. Pažljivo uklonite gumeni čep iz držača. Operite sve delove ventila, držeći se uputstava za čišćenje.

STOP *Pažnja! Da biste izbegli deformaciju gumenog čepa zabranjeno je njegovo savijanje i gužvanje.*

4. Sastavite obrnutim redoslijedom: ugradite gumeni čep u držač, poravnajte proreze držača sa šinama sa unutarnje strane ventila i okrenite držač u smjeru kazaljke na satu (u pravcu ***<close>***). Ugradite parni ventil u gnijezdo na poklopcu uređaja.
5. Tijekom spremanja moguće je formiranje kondenzacije koja se u ovom modelu skuplja u posebnom žlebu na kućištu uređaja oko posude. Kondenzacija se lako uklanja pomoću kuhinjske salvete.

VI. SAVJETI ZA KUHANJE

Pogreške u spremanju hrane i načini prevladavanja tih pogrešaka
Ovaj odjeljak sadrži tipične pogreške koje nastaju prilikom spremanja hrane u Multi-Cookeru, razmatra moguće uzroke istih i načine za njihovo prevladavanje.

JELO NIJE SPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi probleme	Moguća rješenja
Zaboravili ste da zatvorite poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, zbog čega temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	• U toku kuhanja ne otvarajte poklopac multi-cookera bez potrebe. • Zatvorite poklopac dok ne klikne. Uvjerite se da ništa ne smeta da se poklopac uređaja dobro zatvori i da zaštitna gumica na unutarnjoj strani poklopca nije deformirana.

Mogući razlozi probleme		Moguća rješenja
Posuda i grijač loše rade, zbog čega temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.		• Posuda mora biti postavljena u kućište pravo, čvrsto držeći se dnom na ploči za grijanje. • Uvjerite se da u multi-cookeru nema drugih predmeta. Ne dopustite da se ploča za grijanje prlja.
• Loš izbor sastojaka u jelu. Ti sastojci nisu pogodni za kuhanje na način koji ste vi odabrali ili ste izabrali pogrešan program spremanja. • Sastojci su narezani previše krupno, niste se pridržavali proporcija prilikom dodavanja namirnica. • Pogrešno ste odabrali (izračunali) vrijeme kuhanja. • Recept koji ste odabrali za kuhanje jela nije pogodan za spremanje u multi-cookeru.		• Poželjno je da koristite provjerene (prilagođene za ovakve vrste uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. • Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije dodataka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu.
Prilikom dinstanja: u posudi je premalo vode da bi se osigurala dovoljna gustoća pare.		Obavezno sipati onoliko vode koliko je predviđeno I preporučeno u receptu. Ako niste sigurni, provjerite razinu vode prilikom spremanja.
Prilikom prženja: • Sipali ste u posudu previše ulja. • Višak vlage u posudi.		• Kod običnog prženja dovoljno je da ulje pokriva dno tankim slojem. • Kod prženja u fritezi slijedite upute odgovarajućeg recepta. Ne zatvarajte poklopac multi-cookera prilikom prženja, ako to nije predviđeno receptom. Zamrznute namirnice prije prženja obavezno odmrznuti i iscijediti vodu iz njih.
Prilikom kuhanja: kipljenje čorbe tijekom kuhanja namirnica sa povećanim sadržajem kiseline.		Neke namirnice zahtijevaju poseban način obrade prije kuhanja: pranje, pasiranje itd. Slijedite upute iz recepta koji ste odabrali.
Prilikom pečenja (tijesto se nije ispeklo):	U procesu pripreme tijesto se zalepilo sa unutarnje strane poklopca i zatvorilo ventil za ispuštanje pare.	U posudi dodati tijesto u manjoj količini.
	Stavili ste u posudu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz posude, prevrnite ga i ponovo vratite u posudu i nastavite sa pečenjem dok ne bude gotovo. Drugi put se trudite da u posudu stavljate tijesto u manjoj količini.

NAMIRNICA SE PREKUVALA

Pogriješili ste u izboru vrsta namirnica ili prilikom izbora (računanja) vremena za spremanje. Premala veličina sastojaka.	Koristite provjereni (predviđen za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu.
Nakon spremanja gotovo jelo je previše dugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Dugo korištenje automatskog podgrijavanja nije preporučljivo. Ako vaš model multi-Cookera ima opciju otključivanja ove funkcije, vi možete da iskoristite tu mogućnost.

PRILIKOM KUHANJA NAMIRNICA KIPI

Prilikom kuvanja mliječne kaše kipi mlijeko.	Kvalitet i sastav mlijeka mogu da ovise od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje ultrapasterizovanog mlijeka masnoće do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razrijediti vodom za piće *(detalj/nije vidi str. 107)*.
• Sastojci prije kuhanja nisu bili obrađeni ili su obrađeni pogrešno (loše oprani itd). • Nisu ispoštovane proporcije sastojaka ili je pogrešno odabrana vrsta namirnica.	• Koristite provjereni (predviđen za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu. • Žitarice, meso, ribu i morske plodove uvijek temeljito perite do čiste vode.

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše očišćena nakon prethodnog spremanja hrane. NON-STICK podloga posude je oštećena.	Prije nego što počnete da spremate, uvjerite se da je posuda dobro isprana I da NON-STICK podloga nije oštećena.
Količina namirnica je manja nego što je to predviđeno u receptu.	Koristite provereni (predviđen za ovakvu vrstu uređaja) recept.
Odredili ste mnogo vremena za spremanje hrane.	Skratite vrijeme spremanja ili slijedite upute u receptu, predviđenom za ovakve vrste uređaja.
Prilikom prženja: zaboravili ste da u posudu ulijte ulje ili kasnite sa okretanjem namirnica koje se prže.	Prilikom običnog prženja sipajte u posudu malo jestivog ulja – tako da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Za ravnomjerno prženje, namirnice u posudi treba povremeno promiješati Ili okretati nakon određenog vremena.
Prilikom dinstanja: u posudi nema dovoljno vlage.	Dodajte u posudu više tekućine. Za vrijeme spremanja ne otvarajte poklopac multi-cookera bez potrebe.
Prilikom kuhanja: u posudi je malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka).	Obratite pozornost na odnos tekućih i krutih sastojaka.
Prilikom pečenja: niste namazali unutrašnjost posude uljem prije spremanja.	Prije nego što stavite tijesto namažite dno i zidove posude maslacem ili biljnim uljem (nemojte sipati ulje u posudu!).

NAMIRNICA JE IZGUBILA OBLIK

Previše često ste miješali namirnicu u posudi.	Prilikom običnog prženja miješajte jelo na svakih 5–7 minuta, ne češće.
Odredili ste mnogo vremena za spremanje.	Skratite vrijeme spremanja ili slijedite upute u receptu, predviđenom za ovakve vrste uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Korišćeni su neodgovarajući sastojci, dajući višak vlage (sočno povrće ili voće, zamrznute jagode, smetana itd).	Birajte sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Trudite se da ne koristite kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage ili ih po mogućnosti koristite u minimalnim količinama.
Previše dugo ste držali gotovo pecivo u zatvorenom multi-cookeru.	Trudite se da izvadite pecivo iz multi-cookera čim bude gotovo. Ako je potrebno možete ostaviti jelo u multi-cookeru na krače vreme na uključenom automatskom podgrevanju.

TESTO SE NIJE PODIGLO

Jaja sa šećerom su loše umućeni	Koristite provjereni (predviđen za ovakvu vrstu uređaja) recept. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije sastojaka, izbor programa i količine vremena prilikom kuhanja moraju da odgovaraju odabranom receptu.
Tijesto je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše umesili tijesto.	
Dopuštene su pogreške prilikom dodavanja namirnica.	
Recept koji ste odabrali ne odgovara za spremanje u ovom modelu multi-cookera .	

U nekim modelima multi-cookera REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" uslijed nedostatka tekućine u posudi aktivira se sistem zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju program spremanja prestaje sa radom I prelazi u stanje automatskog podgrijavanja.

Preporučeno vrijeme spremanja različitih jela na pari

#	Namirnica	Težina, g (količina)	Količina vode, ml	Vrijeme spremanja, min
1	File svinjetine/govjedine (kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	File jagnjeće (kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	File pileći (kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Ćufte/ kotleti	180 (6 kom.)/450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (file)	500	500	10
6	Kozice za salatu (očišćene, skuhani-zamrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Mrkva(kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Cvekla (kockicama 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 sat 20 min
10	Povrće (sveže zamrznuto)	500	500	15
11	Jaja na pari	3 kom.	500	10

Treba imati u vidu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme spremanja može se razlikovati od preporučenog vremena u zavisnosti od kvaliteta namirnica, a također od vaših ukusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu "MULTI-COOK"

Radna temperatura, °C	Preporučeno korištenje (pogledajte knjigu recepata):
40	Spremanje jogurta, nadolaženje tejsta
60	Pasterizacija, kuhanje zelenog čaja, dječije hrane
80	Spremanje pavlake, kuhanog vina
100	Spremanje puslica, slatkog
120	Spremanje golenjače, dinstanje mesa
140	Dimljenje, prženje gotovih jela do dobijanja hrskave korice
160	Spremanje pomfrita

Zbirna tabela programa za spremanje (Tvorničke postavke)

Program	Preporuke prilikom korištenja		Temperatura, °C	Automatski podešeno vrijeme spremanja	Intervali vremena spremanja / raspon podešavanja	Odgođeni start, sat	Očekivanje ulaska u režim rada	Funkcija automatskog podgrijavanja
STEAM	Spremanje povrća na pari		115–120	10 min	5 min –1 sat / 1 min	24	+	+
	Spremanje na pari mesa			40 min				
	Spremanje ribe na pari			15 min				
FRY	Prženje povrća		150–155	10 min	5 min –1 sat / 1 min	–	+	+
	Prženje mesa			40 min				
	Prženje ribe			15 min				
STEW	Dinstanje mesa, spremanje pihtija i jela koja zahtijevaju dugu termičku obradu		90	1 sat	10 min –12 sat/ 5 min	24	–	+
MULTI-COOK	Spremanje svih vrsta jela u skladu sa podešavanjima vremena i temperature koje je odabrao korisnik	Spremanje povrća	Interval40–160, raspon 20°C	15 min	5 min – 1 sat/ 1 min 1 sat– 12 sati /5 min	24	+	+
		Spremanje ribe		20 min				
		Spremanje mesa		40 min				
PASTA	Spremanje tjestenina itd. Varenje hrenovki i jaja		118–120	8 min	2 min –20 min / 1 min	–	+	+
COOK-QUICK COOK	Spremanje riže, heljde i mrvljive kaše iz žitarica		110	25 min	5 min –1,5 sat / 1 min	24	–	+
COOK	Spremanje pilava		120–125	1 sat	30 min –2 sata / 5 min	24	–	+
COOK-OATMEAL	Spremanje mliječnih kaša. Kuhanje povrća		90	10 min	5 min –1,5 sata / 1 min	24	–	+
SOUP	Preporučuje se za spremanje različitih predjela (juha, boršа, čorbi, ši, rasoljnika, soljanke itd.)		90	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	24	–	+
CAKE	Preporučuje se za spremanje peciva (keksa, biskvita, kolača), različitih zapekanki i suflea		110–122	1 sat	30 min –4 sata / 5 min	24	–	+

VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVIS-CENTAR

Poruka o pogrešci na zaslonu	Mogući kvarovi	Ispravljanje pogreške
E1 – E3	Sistemska pogreška, moguć prestanak rada kontrolne ploče ili grijača.	Isključite uređaj iz struje, ostavite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo uključite uređaj u struju. Ako prilikom ponovnog uključivanja problem još uvek postoji, obratite se ovlaštenom servisu.

Kvar	Mogući uzroci	Uklanjanje kvarova
Ne uključuje se.	Nema napajanja električnom energijom.	Provjerite napajanje.
Jelo se sprema previše dugo.	Nestanak struje iz električne mreže	Provjerite napajanje.
	Između posude i grijača pojavilo se strano tijelo	Uklonite strano tijelo.
	Posuda u kućištu je ugrađena nepravilno	Postavite pravo posudu, bez savijanja.
	Grijač je prljav.	Isključite uređaj iz struje, ostavite da se ohladi. Očistite grijač.

VIII. UVJETI JAMSTVA

Jamstvo na ovaj proizvod je 2 godine od dana kupnje. U jamstvenom roku proizvođač se obvezuje da popravi, zamijeni dijelove ili potpuno zamijeni uređaj i ukloni sve tvorničke defekte izazvane prilikom korištenja materijala loše kvalitete ili izrade. Jamstvo stupa na snagu samo ako je datum kupnje potvrđen pečatom prodavnice i potpisom prodavatelja na originalnom jamstvenom listu. Ovo jamstvo vrijedi samo u slučaju ako je proizvod korišten u skladu sa uputom za korištenje, nije popravljan ili otvaran, nije oštećen uslijed nepravilnog rukovanja, a također ako je u cijelosti sačuvan. Ovo jamstvo ne vrijedi prilikom normalne eksploatacije proizvoda i ne obuhvaća zamjenu potrošnih materijala (filtere, lampice, keramičke i teflonske površine, zaštitne gumice itd.).

Tvornički vijek uređaja iznosi 5 godina od datuma kupnje, pod uvjetom da se proizvod koristi u skladu s ovim uputama i važećim tehničkim standardima.

Pakiranje, korisnički priručnik, kao i sam uređaj treba sortirati i odložiti u skladu s lokalnim programom reciklaže. Ne bacajte ove proizvode zajedno s običnim kućnim otpadom.

İÇERİĞİ

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE 111
II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI 111
III. EK OLANAKLARI 113
IV. İLAVE AKSESUARLARI 113
V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLEMESİ 113
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER 113
VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE 115
VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ 115

Teknik özellikleri

Model	RMC-M4502E
Voltaj	860 Vt
Gerilim	220–240 V, 50 Hz
Maksimum kap hacmi	5 litre
Kap kaplaması	yapışmaz kaplama DAIKIN® (Japonya)
Buhar valfi	sökülür
LCD-monitör	mono kromlu
Enerjiye bağımsız kalan hafıza	mevcut
3D-ısıtma	mevcut

Programlar

1. STEAM-VEGETABLES (BUHARDA PİŞİRİLEN SEBZE)
2. STEAM-FISH (BUHARDA PİŞİRİLEN BALIK)
3. STEAM-MEAT (BUHARDA PİŞİRİLEN ET)
4. FRY-VEGETABLES (SEBZE KIZARTMASI)
5. FRY-FISH (BALIK KIZARTMASI)
6. FRY-MEAT (ET KIZARTMASI)
7. STEW (HAFİF ATEŞTE PİŞİRİLMESİ)
8. QUICK COOK (EKSPRES PİŞİRİCİ)
9. COOK (KOLAY PİŞİRME)
10. COOK-OATMEAL (LAPA PİŞİRME)
11. PASTA (MAKARNA)
12. SOUP (ÇORBA)
13. CAKE (HAMUR ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ)
14. MULTI-COOK (MULTİ AŞÇI)

FONKSİYONLAR

Otomatik ısıtma	24 saate kadar
Yemeklerin ısıtması	24 saate kadar
Ertelenen start	24 saate kadar, 2 zaman ayarlayıcı mevcut

TAKIMIN İÇERİĞİ

İçe doğru yerleştirilen kaplı multi pişirici	1 adet
Buharda pişirmesi için konteyner	1 adet
Fritöz içindeki kızartma sepeti	1 adet
Kap kıskacı	1 adet
Muttarit bardak	1 adet
Kepçe	1 adet
Düz kaşığı	1 adet
Kepçe/kaşık tutucu	1 adet
Elektrik besleme kablosu	1 adet
"120 reçete" kitabı	1 adet
KULLANMA KILAVUZU	1 adet
Servis kitabı	1 adet

Üretici, dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyiliştirme sırasında değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

RMC-M4502E multi pişirici düzeni A1

1. Sökülür buhar valfli kapağı
2. İç alüminyum kapağı
3. RB-A503 sökülür kabı
4. LCD monitörlü kontrol panosu
5. Düz kaşığı
6. Muttarit bardağı
7. Buharda pişirme konteyner
8. Kepçe
9. Kızartma sebeti
10. Besleme kablosu
11. Kabın çıkarılması için kıskaç
12. Kepçe ve kaşık tutucu

Butonların görevi A2

1. "Cooking time" ("Pişirme zamanı") — Cari zaman, pişirme zamanı ve ertelenen start zamanı ayarlamasındaki saat ve dakika değerlerinin girişi
2. "Hour/Min" ("Zaman ayarlaması") — zaman ayarlama moduna geçiş; cari zaman, ertelenen start zamanı ve pişirme zamanı ayarlama modundaki 'saat'/'dakika' seçilmesi
3. "Preset" ("Ertelenen start") — zaman ayarlama moduna ve ertelenen start moduna geçiş; ertelenen start timer'ın seçilmesi
4. "Keep warm / Cancel" ("Sıcaklığın tutulması / İptal") — ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan ayarlamaların iptal edilmesi
5. "Menu" ("Menü") — pişirme programının seçilmesi
6. "Cooking mode" ("Pişirme") — "COOK" programındaki alt programın seçilmesi
7. "Product" ("Ürün türü") — "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" programlarda ürün türünün seçilmesi
8. "Temperature" ("Sıcaklığı") — "MULTI-COOK" programında sıcaklık ayarlaması
9. "Start" — Belirlenen pişirme modunun açılması

Monitör düzeni A3

A. Seçilen pişirme programının göstergesi
B. Cari zaman göstergesi
C. Pişirme zaman göstergesi
D. Ertelenen start timer'ın (1 veya 2) göstergesi
E. "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK" programlarda ürün türünün göstergesi
F. "COOK" programında alt programın göstergesi
G. "MULTI-COOK" programda pişirme sıcaklığının göstergesi

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Cihaz sadece evsel kullanım için tahsis edilmiştir. Cihazın sanayi veya diğer amaçla kullanılması, iş bu kullanma kılavuzunda öngörülen kurallara aykırı sayılır.
- Cihazın elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilim ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazın kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazın kullanılmadan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyanın köşelerle ve kenarlarla temas etmemesine dikkat ediniz.

Unutmayınız ki: elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeyine yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazın açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, ekektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallara takip ediniz *(sayfa 113)*.

Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!

- Cihaz; çocuklar, yeterince bilgi ve tecrubeye sahip olmayan kişiler, fiziksel, duyum ve zihinsel engelli kişiler tarafından kesinlikle kulanılmamalıdır. Bu durumda cihaz, yukarıda belirtilen şahısların güvenliğinden sorumlu kişinin huzurunda kullanılabilir. Cihaz açıkken yanında bulunan çocukları gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Profesyonel olmayan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

Sömürü başlamadan önce

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir *(sayfa 113)*.

Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, eletronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Saat ayarlaması

1. Cihazı elektrik ağına bağlayınız. "Preset" butonu'na monitördeki cari zamanın dakika göstergesi yanıp sönmesine kadar basılı tutunuz.
2. "Cooking time" butona basarak dakika değerini ayarlayınız (ayarlama adımı — 1 dakika) (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
3. "Hour/Min" butonuna basınız, saat göstergesi yanıp sönmeye başlar. "Cooking time" butona basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
4. Ayarlama sonunda "Keep warm / Cancel" butonuna basınız yada birkaç saniye bekleyiniz. Zaman göstergenin yanması durur, girilen ayarlamalar cihazın hafzasına kayıt edilmiş olur.

TUR

Pişirme zamanının ayarlanması

REDMOND RMC-M4502E multi pişiricide her program için ayrı olarak zaman ayarlayabilirsiniz. Değiştirme aralığı ve mümkün olan belirlenen zamanı, seçilen pişirme programına bağlıdır.

1. Pişirme programını seçtikten sonra "Hour/Min" butonuna basınız, sonra dakika göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak dakika değerini değiştiriniz (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
2. "Hour/Min" butonuna basınız, sonra saat göstergesi yanar. "Cooking time" butonuna basarak saat değerini ayarlayınız (zamanın hızlı değişmesi için butonu basılı tutunuz).
3. Pişirme zamanını Bir saaaten az olarak ayarlamanız gerekiyor ise, monitördeki saat göstergesi kayıp oluncaya kadar "Cooking time" butonuna basılı tutunuz. "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yanıp sönmeye başlar. "Cooking time" butonuana basarak dakika değerini belirtiniz.
4. Yapılan ayarlamaların iptal edilmesi için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Gerektiğinde pişirme programını yeniden ayarlayınız.

ÖNEMLİ! Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarlama tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörülen ayarlama aşaması ve ayarlama diyapazonu dikkate alınız (sayfa 115).

Pişirme programlarında, ayarlanan zaman diyapazonu azami rakamlardan başlanmaktadır. Bu sayede, esas zamanında yemek pişirilmedi ise program süresini biraz uzatabileceksiniz.

Multi pişirici enerjiye bağlı olmayan hafızaya sahiptir. Elektriğinin geçici kapatılması durumunda tüm yapılan ayarlamalar kayıt edilmiş olacaktır (ertelenen start ayarlamaları dahil olmak üzere).

Preset Function ("Ertelenen start" fonksiyonu)

Bu fonksiyon, yapılacak otomatik pişirme programının belirli zamanı ayarlamasında size yardımcı olur. Pişirme süreci 10 dakikadan 24 saate kadar diyapazonda (ayarlama aralığı 10 dakika) erteleyebilirsiniz. Cihaz, iki tane birbirinden bağımsız zaman ayarlayıcı ile donatılmıştır. Bu zaman ayarlayıcı, yemeklerin en fazla pişirildiği saatlerini hafızaya kayıt ettirmesini sağlar.

Zaman ayarlayıcının saptanması için:

1. Otomatik programı seçiniz. Gerektiğinde otomatk olarak ayarlanan pişirme zamanını değiştiriniz.
2. "Preset" butonuan basarak ***PRESET1*** veya ***PRESET2*** hafıza hücresini seçiniz.
3. "Hour/Min" butonuna basarak zaman ayarlayıcıdaki saat belirleme modunu açınız. Saat göstergesi yanmaya başlar.
4. "Cooking time" butonuna basarak saate değerini belirtiniz (ayarlama adımı — 1 saat). "Hour/Min" butonuna basınız, dakika göstergesi yanmaya başlar. "Cooking time" butonuna basınız ve dakika değerini belirtiniz (ayarlama adımı — 10 dakika).
5. Zaman ayarlaması bittiğinde "Start" butonuna basınız. "Start", "Keep warm / Cancel" ve "Preset" butonların göstergeleri yanar. Monitöre yemeklerin pişirileceği zaman yansır.

"Preset" fonksiyonunun kullanılması tüm programlar için geçerlidir ("FRY" ve"PASTA" programları hariç olmak üzere).

Bazı programlarda "Preset" fonksiyonundaki zaman ayarlamasında, cihaz sadece belirlenen çalışma sıcaklığına ulaştığında zaman sayımının başladığını unutulmamalıdır.

Yemeklerde çabuk bozulan bileşenleri var ise, programın başlangıcını uzun zamana ertelenmesi tavsiye edilmez.

Keep warm Function (hazır yemeklerin sıcaklığının tutulma fonksiyonu– otomatik ısıtma)

Pişirme programı bittiğinde otomatik olarak açılır ve hazır yemeğin sıcaklığını 24 saat içinde 70–75 C derecede tutar. Bu arada "Keep warm / Cancel" butonu göstergesi yanar. Monitörde, bu modun çalışma zamanı sayımı yansır.

Otomatik ısıtmayı açmak için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız. Buton göstergesi söner.

Reheat Function (yemeklerin ısıtma fonksiyonu)

REDMOND RMC-M4502E multi pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtmasında kullanabilirsiniz.

1. Ürünleri kabın içine koyunuz. Kabı multi pişiricinin gövdesi içine yerleştiriniz.
2. Kapağı kapatınız, cihazı elektrik ağına bağlayınız.
3. "Keep warm / Cancel" butonuna, sesli sinyal gelinceye kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Monitörde ilgili göstergesi ve buton göstergesi yanar. Zaman ayarlayıcı, ısıtma zamanının sayımına başlar.
4. Cihaz, yemekleri 70–75°C dereceye kadar ısıtır ve 24 saat içinde aynı sıcaklıkta tutar. Isıtmanın durdurulması için "Keep warm / Cancel" butonuna basılı tutunuz (buton göstergesi sönmesine kadar).

Multi pişirici,yemeklerin 24 saate kadar ısıtılmış halinde tutabilmesine rağmen, hazır yemeklerin iki-üç saatten fazla ısıtılmış halinde tutulmasına tavsiye edilmez. Çünkü bazen yemeklerin tadımsal özellikleri değişik gösterebilir.

Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli bileşenleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Hazırladığınız bileşenleri, pişirme programına dayanarak multi pişiricinin kap içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm bileşenleri (sıvı dahil olmak üzere) kabın iç yüzeyindeki maksimum işarete kadar gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Kabın, eğrilmediğini ve ısıtılan eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. Mılti pişiricinin kapağı, fiske sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektriğe bağlayınız.
4. "Menu" butonuna basarak gerekli pişirme programını seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Programda ürün türü seçme imkanı öngörüldü ğü takdirde "Product" ("MULTI-COOK", "STEAM", "FRY" programlar için) veya "Cooking mode" ("COOK" program için) butonlara basarak ilgili alt programı seçiniz. Her bir program için otomatik pişirme zamanı belirtilmiştir. Bu zaman cihaz monitörüne yansır.
6. Otomatik olarak ayarlanan zaman değerini değiştirebilirsiniz.

   Gerektiğinde ertelenen start zamanını ayarlayınız. "Preset" fonksiyonu "FRY" ve "PASTA" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.

7. Pişirme programını başlatması için "Start" butonuna basınız. "Start" butonunun göstergesi yanar. Program uygulanmaya başlar. Aynı anda pişirme zamanının geriye sayımı başlar. "STEAM" programında geriye sayımı, suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içindeki yoğunluk yeterli kıvama ulaştığında başlar; "MULTI-COOK", "FRY" programlarında— cihazın çalışma moduna geçtiğinde başlar; "PASTA" programında — kabın içindeki suyun kaynamasından, ürünlerin konmasından ve tekrar "Start" butonuna basılmasından sonra başlar.
8. Pişirme programının bitimi hakkında size sesli sinyal haber verecektir. Sonra ise cihaz, otomatik ısıtma moduna geçer ("Keep warm / Cancel" buton göstergesi yanar).
9. Ayarlanan programın iptal etmesi, pişirme sürecini yada otomatik ısıtmayı durdurması için "Keep warm / Cancel" butonuna basınız.

Kaliteli sonuç elde etmesi için, fabrika tarafından REDMOND RMC-M4502E multi pişiricinin yanında gönderilen '120 reçete' kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz.

Mutat otomatik programları kullanarak istenilen sonuca ulaşamadığınız takdirde 'MULTİ-COOK' evrensel programını kullanınız. Bu programda genişletilmiş manuel ayarlama diyapazon mevcuttur. Bu sayede size, aşçılık deneylerinizde daha çok imkanlar sunulacaktır.

Программа "MULTI-COOK"

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelere dayanarak genelde tüm yemeklerin pişirilmesi için uygundur. "MULTI-COOK" programa sayesinde REDMOND RMC-M4502E multi pişirici, mutfak aletlerinin çoğunun yerine geçer ve eski reçete kitabından yada internetten bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Ayrıca belirli bir yemek için (sebze, balık, et gibi) otomatik pişirme zamanı ayarlama seçeneği de mevcuttur.

Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemeklerin türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") — 15 dakika, "FISH" ("BALIK") — 20 dakika, "MEAT" ("ET") — 40 dakika. Otomatik pişirme sıcaklığı — 160°C.

Zaman manuel ayarlama diyapazonu: 5 dakika — 12 saat, bir saate kadar aralığı için değiştirme adımı 1 dakika, bir saatten fazla aralığı için ise 5 dakikadır.

Sıcaklık manuel ayarlama diyapazonu: ("Temperature" butonuna basarak değiştirilebilir): 40°C — 160°C değiştirme adımı 20°C.

"MULTI-COOK" programında pek çok değişik yemeklerin pişirilme imkanı vardır. Bizim profesiyonel aşçılarımız tarafından hazırlanan "120 reçete" kitabı ya da farklı yemekler ve gıdalar pişirilmesi için tavsiye edilen sıcaklık tablosunu kullanınız (sayfa 115).

"STEAM" programı

Bu program; sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, mantı, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanılmak amacı ile tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilen yemek türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") — 10 dakika, "FISH" ("BALIK") — 15 dakika, "MEAT" ("ET") — 40 dakika. Pişirme zaman diyapazonun ayarlama imkanı da mevcuttur: 5 dakikadan 1 saate kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır.

1. Bu programı kullanarak yemeklerin pişirilmesi için özel konteyner kullayınız (takımın içindedir):
2. Kabın içine 600–1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme konteyneri kabın içine yerleştiriniz.
3. Reçeteye göre gıda miktarı ölçüp hazırlayınız. Konteyner içine düzenli olarak koyunuz ve kabı cihazın içine yerleştiriniz. Kabın, ısıtıcı eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
4. "Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni" bölümünün 3–9. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.

"FRY" programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünleri ve yarı mamullerin kızartılmasında kullanılmak üzere tavsiye edilir. Otomatik ayarlanan pişirme zamanı seçilen yemek türüne bağlıdır: "VEGETABLES" ("SEBZE") — 10 dakika, "FISH" ("BALIK") — 15 dakika, "MEAT" ("ET") — 40 dakika. Pişirme zamanı manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Yemekleri, multi pişiricinin kapağı açıkken de pişirebilirsiniz.

"STEW" programı

Bu program; sebze, et, balık, deniz ürünlerin, paça dondurulması ve diğer uzun süreli ısı işlemi isteyen yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 10 dakikadan 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"COOK" programı
Bu program; pirinç, karabuğday ve gevşek tohumlu lapaların hazırlanmasında tavsiye edilir. Otomatik pişirme zamanı, seçilmiş alt programına bağlıdır: QUICK COOK" – 25 dakika, "COOK" – 1 saat, "OATMEAL" – 10 dakika). Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz; diyapazon 5 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar, ayarlama adımı 1 dakikadır("QUICK COOK", "OATMEAL") ve 30 dakikadan 2 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır ("COOK").

Sütlü lapaların pişirilmesinde yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanınız. Sütün taşmasını önlemek ve gerekli sonucu elde etmeniz için, pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen hareketleri yapmalısınız:

- Suyun tamamen temizleninceye kadar tek parça tohumlu taneleri(pirinç, karabuğday, darı gibir) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce multi pişiricinin kabı tereyağ ile yağlayınız.
- Reçete kitabında belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantıyı takip ediniz; bileşenler miktarını orantılı olarak azaltınız veya artırınız.
- Kaymağı alınmamış sütün kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Süt ve tohumların özellikleri, üretim yerleri ve üreticiye bağlıdır. Değiştiğinde, hazırlama sonuçlarını etkileyebilir.

"COOK" programda istediğiniz sonuca varamadığınız takdirde "MULTI-COOK" evrensel programı kullanınız. Süt lapanın hazırlanması için ideal sıcaklığı – 100°C derecedir. Bileşenlerin miktarı ve pişirme zamanı, reçeteye göre ayarlayınız.

"PASTA" programı
Bu program; makarna ürünleri, yumurta pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Programının başlatılmasından sonra, su kaynadığını bildiren ses sinyale kadar bekleyiniz, sonra tüm bileşenlerini koyunuz, cihaz kapağı kapatınız ve "Start" butonuna basınız. Bundan sonra pişirme zamanın geriye sayımı başlar.

Bazı gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna ve sair) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasının önlenmesi için pişirirken cihazın kapağını açık bırakabilirsiniz.

"SOUP" programı
Bu program ana yemekleri, komposto ve içeceklerin pişirilmesinde tavsiye edilir. Bu programda pişirme zamanı 1 saat otomatik olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 10 dakikadan 8 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

"CAKE" programı
Bu program, hamur ürünlerinin pişirilmesinde tavsiye edilir (kek, bisküvi, börekler gibi). Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Ayrıca pişirme zamanının ayarlamasını manuel olarak ta yapabilirsiniz. Diyapazon; 30 dakikadan 4 saate kadar, ayarlama adımı 5 dakikadır.

III. EK OLANAKLARI

- Hamur yoğurması
- Ekmek yapılması
- Fondü pişirmesi
- Yoğurt hazırlanması
- Fritürde kızartması
- Mama ısıtılması
- Sıvı ürünlerin pastörizasyonu
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerinin sterilizasyonu

IV. İLAVE AKSESUARLARI

Multi pişiriciye ilave aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Aksesuar çeşitliği ve cihaz modelinize uygunluğu hakkında bilgileriçin bulunduğunuz ülkedeki resmi distribütöre başvurunuz.

RAM-CL1 — Evrensel kap kısıkacı
Kap kısıkacı, multi pişiriciden kabın daha kolay alınabilmesi için tahsis edilmiştir. 1 litreden 6 litreye kadar hacimli kaplar için uygundur. Kap kısıkaçları, diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz. Çelikten üretilmiştir. Kauçuklu çalışma yüzeyleri sayesinde bu kısıkaç, kabın sıkı tutulmasını sağlar. Bulaşık makinesi içinde yıkanabilir.

RHP-M1 —Jambon kabı
Jambon, sarma ve diğer et, beyaz et ya da balıktan yapılan ince yemeklerin (farklı baharat ve dolgusu ile birlikte) pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Jambon kabı; multi pişiricide, fırında, aerogrilde yada ocakta kullanılan uygun boyutlu tencerede kullanabilirsiniz.

RAM-FB1 — fritürde kızartma kabı
Çok ısıtılan veya kaynanan yağın (fritür) içinde farklı yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. Paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sökülebilir kollu ve pişirmesinden sonra fazladan kalan yağ dökümü kolaylaştırıcı çengeline sahiptir. 3 litre hacimli her kap için uygundur. Diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkamaya uygundur.

RAM-G1 — marker kapaklı yoğurt kap takımı (4 adet)
Farklı yoğurtların pişirilmesinde kullanılır ('Ek olanakları' bölümüne bakınız). Kaplar, son kullanma tarihini belirtilen tarih markerlere sahiptir. Diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

RB-C502 — ANATO® tarafından üretilen seramik kaplı kap (Kore)
Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa, dibine yapışmaya karşı ve ısı geçirgenliği özelliklerine sahiptir. Bunun sayesinde yemek kabın yüzeyine yapışmaz ve tüm pişirme süresi içinde düzenli olarak kızartılır ve pişirilir. Bu kap, özellikle daha yüksek kaliteli pişirilme, kızartma ve sütlü lapaların pişirilmesi için üretilmiştir. Kabı, yemeklerin saklaması için ve fırında pişirmesi için multi pişiricinin dışında da ayrı olarak kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

RB-S500 — çelik kabı
Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa sahiptir. Değişik çorba, komposto, marmelat ve reçellerin hazırlanmasında tavsiye edilir. Bunun içinde renderici, mikser ve diğer sebze, meyve, meyve püre ve kremalı çorbaların hazırlanmasında kullanılan mutfak aletleri kullanabilirsiniz. Kızartması ve unlu ürünlerin pişirilmesi için uygun değildir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLEMESİ

Cihazı temizlemeden önce elektrikten ayrıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve abraziv olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizleme işlemini kullanılmasından hemen sonra yapmanızı tavsiye ederiz. İlk kullanmadan önce ya da pişirmeden kalan kokuları yok etmek amacıyla 'STEAM-FİSH' programda 15 dakikada limon yarısını pişirmenizi tavsiye ederiz.

STOP *Temizleme sırasında abraziv maddeleri, abrazif kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddeleri kullanması yasaktır.*

Gerektiğinde cihaz gövdesini temizleyiniz.

Kabı, her kullanmadan sonra temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Temizlemeden sonra kabın dış yüzeyini kurutunuz. İç alüminyum kapağının ve sökülür buhar valfinin temizlenmesi, cihazın her kullanımdan sonra yapılmalıdır.

İç kapağı temizlemek için:

1. Multi pişiricinin kapağı açınız.
2. Aynı zamanda kapağın iç yüzeyinde bulunan iki plastik sabitleyici üzerine merkeze doğru basınız.
3. Fazla zorlamadan iç alüminyum kapağını ana kapaktan ayıracak şekilde hafifçe kendinize doğru çekiniz.
4. Her iki kapağın yüzeylerini ıslak bez yada peçete ile siliniz. Gerekli hallerinde çekilen kapağı suyun altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı kullanınız. Bulaşık yıkama makinesinde yıkanması tavsiye edilmez.
5. Alüminyum kapağı oluklara yerleştiriniz, ana kapakla birleştiriniz ve fiske sesi gelinceye kadar sabitleyici üstüne basınız. İç alüminyum kapak kararlı bir şekilde sabitlenmelidir.

Sökülür buhar valf cihazın üst kapakta bulunmaktadır. Valfin temizlenmesi için:

1. Buhar valfin kapağını yavaşça çıkarınız ve çıkıntıdan tutarak hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekiniz.
2. Valfin alt kısımda bulunan sabitleyicisini saat akrebinin aksine döndürünüz (***<open>*** göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.
3. Sabitleyiciden kauçuk eklemeyi yavaşça çıkarınız. Valfin tüm parçaları, temizleme kurallarını takip ederek yıkayınız.

STOP *Dikkat! Valfin lastiğinin deformasyonu önlemesi için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.*

4. Montajı ters şekilde yapınız: lastiği sabitleyicinin içine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan olukları, diskin iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat akrebinin yönünde döndürünüz (***<close>*** göstergesinin yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oluk içine yerleştiriniz.

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan yoğunlaşma, cihaz gövdesindeki özel oluk içinde birikir ve cihazın alt kısımda bulunan konteyner içine akar. Yoğunlaşmayı kolayca mutfak peçetesi ile silinebilir.

VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların gidirilme yöntemleri
Bu bölümde, multi pişiricileri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların gidirilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri		Gidirilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.		• Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda multi pişiricinin kapağı açmayınız. • Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığından emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.		• Kap, cihaz gövdenin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabın dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. • Multi pişiricinin çalışma hücresinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirli olmamasına dikkat ediniz.
• Yemeğin bileşenlerin seçimi yanlıştır.Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçiniz. • Bileşenleri çok iri taneli olarak doğranmıştır., yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. • Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). • Seçmiş olduğunuz reçetenin, bu multi pişiricide hazırlanması için uygun değildir.		• Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteleri). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. • Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlaması için kapta çok az su vardır.		Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabın içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabın içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabın içinde fazla nem oranı vardır.		• Normal kızartmasında yağın kabın dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. • Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
		Reçetede aksi görülmediyse kızartma sırasında multi pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözdürünüz ve suyu boşaltınız.
Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi		Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takib ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
	Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kulanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PİŞMİŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. Multi pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz *(detayları için sayfa 113 bakınız).*
• Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görmüştür (az yıkanması gibi). • Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.	• Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. • Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabın dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıkta çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmesinde: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabın içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5–7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarda kabın içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Buharda farklı yemeklerin pişirilmesi için tavsiye edilen zaman.

#	Yemek	Ağırlık, g. (miktar)	Su miktarı, ml.	Pişirme zamanı, min.
1	Dana fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
2	Kuzu fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
3	Tavuk fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Et veya balık kıymasından yapılan toplar (top köftesi)/ köfte	180 (6 adet)/450 (3 adet)	500	10/15
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Salata karides (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Havuç (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Pancar (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 saat 20 dak
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	15
11	Buharda pişirilen yumurta	3 шт.	500	10

Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve tadımsal tercihinize göre değişebilir.

"MULTI-COOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler

Çalışma sıcaklığı °C	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitaba bakınız):
40	Yoğurt hazırlanması, hamurun yoğurması
60	Pastörizasyon, yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması
80	Ekşimik ve glintveyn hazırlanması
100	Beze, reçel hazırlanması
120	Domuz baldırı hazırlanması, Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
140	Dumanlama, Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasına kadar kızartması
160	Patates cipsi hazırlanması

Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)

Programı	Kullanma tavsiyeler		Sıcaklık, °C	Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı	Pişirme zaman diyapazonu / ayarlama adımı	Ertelenen start, saat	Çalışma moduna geçişe beklemesi	Otomatik ısıtma fonksiyonu
STEAM	Sebzenin buharda pişirilmesi		115–120	10 dak	5 dak – 1 saat / 1 dak	24	+	+
	Et, buharda pişirilmesi			40 dak				
	Balığın buharda pişirilmesi			15 dak				
FRY	Sebze kızartması		150–155	10 dak	5 dak – 1 saat / 1 dak	–	+	+
	Et kızartması			40 dak				
	Balık kızartması			15 dak				
STEW	Etim hafif ateşte pişirilmesi, paça dondurması ve uzun süreli sıcaklıkta işlenmesi istenilen diğer yemeklerin pişirilmesi		90	1 час	10 dak – 12 saat / 5 dak	24	–	+
MULTI-COOK	Kullanıcı tarafından manuel olarak ayarlanan sıcaklı ve zaman değerlerine göre yemeklerin pişirilmesi	Sebze hazırlanması	Diyapazon 40–160, adım 20°C	15 dak	5 dak – 1 saat / 1 dak 1 saat – 12 saat/5 dak	24	+	+
		Balık hazırlanması		20 dak				
		Et hazırlanması		40 dak				
PASTA	Makarna ürünleri ve sair yemeklerin hazırlanması. Sosis ve yumurta haşlaması		118–120	8 dak	2 dak – 20 dak / 1 dak	–	+	+
QUICK COOK	Pirinç, karabuğday ve gevrek tohumlu lapaların hazırlanması		110	25 dak	5 dak – 1,5 saat / 1 dak	24	–	+
COOK	Pilav hazırlanması		120–125	1 saat	30 dak – 2 saat/ 5 dak	24	–	+
COOK-OATMEAL	Sütlü lapa hazırlanması. Sebze haşlaması		90	10 dak	5 dak – 1,5 saat / 1 dak	24	–	+
SOUP	Değişik ana yemeklerin pişirilmesinde tavsiye edilir		90	1 saat	10 sak – 8 saat / 5 dak	24	–	+
CAKE	Hamur ürünlerin (kek, bisküvi, börekler gibi), zapekanka ve sufle pişirilmesinde tavsiye edilir.		110–122	1 saat	30 sak – 4 saat / 5 dak	24	–	+

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın gidirilmesi
E1 – E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtan unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyor ise yetkili servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın gidirilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsuru temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıkılaştırıcı parçası gibi).

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 5 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

المقدمة

II. إستخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف 116
III. امكانيات اضافية 117
IV. معدات اضافية 117
V. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ 117
VI. التوصيات الخاصة بالطبخ 118
VII. الأعطال،أسبابها،كيفية معالجتها 119
VIII. إلتزامات الضمان 119

الخصائص التقنية

الموديل	RMC-M4502E
القوة	860 واط
الجهد	220–240 فولط، 50 هرتز
سعة الأنية	5 لتر
طلاء الأنية	يمنع المواد من الالتصاق بها "DAIKIN (اليابان)
صمام البخار	قابل للتفكيك
علامات التنبيه	أحادية اللون
ذاكرة غير متطايرة	موجودة

البرامج

1. STEAM-VEGETABLES (تبخير الخضر)
2. STEAM-FISH (تبخير السمك)
3. STEAM-MEAT (تبخير اللحم)
4. FRY-VEGETABLES (قلي الخضر)
5. FRY-FISH (قلي السمك)
6. FRY-MEAT (قلي اللحم)
7. STEW (الطهي)
8. QUICK COOK (الطهي السريع)
9. COOK (الطهي العادي)
10. COOK-OATMEAL (طهي العصيدة)
11. PASTA (المعكرونة)
12. SOUP (الحساء)
13. CAKE (كعك)
14. MULTI-COOK (الطبخ المتعدد)

الوظائف

التسخين التلقائي	الى 24 ساعة
تسخين الاكل	الى 24 ساعة
تأجيل التشغيل	الى 24 ساعة، ب 2 عدادين

التركيبة

طنجرة متعددة الطبخ و بداخلها آنية	واحدة
وعاء للطبخ على البخار	واحد
سلة للقلي	واحدة
ملقط للآنية	واحد
كأس قياس	واحد
مغرفة	واحدة
ملعقة مسطحة	واحدة
مسند للمغرفة/الملعقة	واحد
سلك التزويد بالطاقة الكهربائية	واحد
كتاب "120 أكلة"	واحد
دليل الاستخدام	واحد
دفتر الصيانة	واحد

يحق للمصنّع ان يدخل بعض التحويرات على الشكل والتركيبة، وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير منتوجه دون اشعار اضافي حول هذه التحويرات.

تركيبة الطنجرة المتعددة الطبخ RMC-M4502E A1

1. غطاء مع صمام بخار قابل للتفكيك
2. غطاء داخلي من الالومينيوم
3. آنية قابلة للنزع RB-C502
4. لوح التحكم مع شاشة الاشعار
5. ملعقة مسطحة
6. كأس قياس
7. وعاء للطهي على البخار
8. مغرفة
9. سلة للقلي
10. سلك التموين بالكهرباء
11. ملقط للآنية
12. مسند للمغرفة والملعقة

وظائف الازرار A2

1. "Cooking time" ("وقت الطهي") – برمجة الساعات والدقائق ، لوقت الطهي و وقت التشغيل المؤجل
2. "Hour/Min" ("ادخال الوقت") – المرور الى نظام ادخال الوقت، اختيار "ساعات"/"دقائق" في نظام تحديد الوقت المطلوب، التشغيل المؤجل لوقت الطهي
3. "Preset" ("الانطلاق المؤجل") – المرور الى نظام تحديد الساعات والتشغيل المؤجل، اختيار عداد التشغيل المؤجل
4. "Keep Warm/Cancel" ("المحافظة على الحرارة/الغاء") – إلغاء وظيفة المحافظة على الحرارة للاطباق الجاهزة. تشغيل و إلغاء نظام التسخين، إلغاء كل الانظمة والاختيارات، ما عدا اختيار الوقت الجاري
5. "Menu" ("قائمة الاكلات") – اختيار برنامج الطهي
6. "Cooking mode" (نظام الطهي") – اختيار البرنامج الفرعي في برنامج "COOK"
7. "Product" ("نوع المواد") – اختيار نوع المواد في البرامج "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
8. "Temperature" ("حرارة") – تغيير حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK"
9. "Start" ("تشغيل") – تشغيل البرنامج المثبت للطهي

تركيبة شاشة الاشعار A3

1. مؤشر برنامج الطبخ المختار
2. مؤشر الوقت الجاري
3. مؤشر وقت الطهي
4. مؤشر العداد (1 أو 2) للتشغيل المؤجل
5. مؤشر نوع المواد في البرامج "STEAM", "FRY", "MULTI-COOK"
6. مؤشر البرنامج الفرعي في البرنامج "COOK"
7. مؤشر حرارة الطهي في البرنامج "MULTI-COOK"

I. قبل بدء الإستخدام

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها كمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار الناتجة من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- صنع الجهاز للإستخدام المنزلي فقط. إستخدام الجهاز في مجال آخر هو مخالفة لقواعد إستخدام الجهاز المنصوص عليها.
- قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن يتناسب جهد الكهرباء بجهد الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة – قد يأدّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا توصل الجهاز إلا بمأخذ يحتوي على التحت أرضي – هذا من مطالب الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه موصول بالأرض كذلك.

STOP إنتباه! إنك اشتغال الجهاز يسخن هيكل الجهاز والوعاء والأجزاء المعدنية! لذا فاحذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا تحنني على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السقط بسبب البخار الساخن.

- إفصل الجهاز من موصل الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. إنزع السلك الكهربائي بيدين جافتين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.
- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بالقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوي ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحوافّ الأثاثات.

تذكر: يمكن للإضرار بسلك التغذية الكهربائية أن يؤدي إلى الإخلال بشروط الأمان و بالتالي إلى الصعق الكهربائي. السلك الكهربائي المتضرر يتطلب تغيير! عاجلا في مركز الخدمة المخصص لذلك.

- لا تضع الجهاز على سطح الناعم، لا يجب تغطيته أثناء العمل – هذا قد يؤدي إلى تجاوز حد التسخين ومن ثم تعطل الجهاز.
- لا يجب استخدام الجهاز في الهواء الطلق – وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل الجهاز قد يؤدي إلى أعطال خطيرة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط.

STOP يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- لا يجب استخدام الجهاز من قبل الأطفال والأشخاص الذين ليس لهم معلومات و خبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسبا أوعقليا إلا اذا كانوا تحت مراقبة الأشخاص المسؤولين عن أمنهم. لا يجب ترك الأطفال بدون مراقبة بقرب من الجهاز المشغّل.
- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يصلح الجهاز في المركز الخاص بخدمة الإصلاح. قد يأدّي التشغيل الغير الصحيح إلى عطل الجهاز، أو إصابات وإضرار بالأملاك.

قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائيا.

نظّف جسم الجهاز بقماش رطب. غسّل القدرة بالماء الدافئ الصابوني. جفّف بدقة. عند الاستخدام الأول قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظّف الجهاز (الصفحة 611).

إنتباه! يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

II. إستخدام جهاز الطبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي لئلا يقع الجهاز الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاءات الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأشعة أو المواد التي قد تتضرر من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد ألا توجد أضرار، اماكن منفلقة أو خلل معين. يجب أن لا تكون مواد غريبة بين القدرة (الوعاء) وعنصر التسخين.

وضع الساعات

1. قم بإيصال الجهاز بالشبكة الكهربائية. اضغط وامسك بالزر "Preset" حتى يبدأ مؤشر دقائق الوقت الجاري بالوميض على الشاشة.
2. اضغط على الزر "Cooking time" وادخل عدد الدقائق (خطوة الادخال – 1 دقيقة). الامساع بتغيير الوقت يكون بمساك الزر مضغوطا.
3. اضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الساعات في الوميض. استعمل الزر "Cooking time" لإدخال عدد الساعات (الامساع بتغيير الوقت يكون بمساك الزر مضغوطا).
4. عند الانتهاء من إدخال الوقت اضغط على الزر "Keep Warm/Cancel" و انتظر بعض الثواني. سيتوقف مؤشر الوقت عن الوميض، والاختيارات التي تم ادخالها ستحفظ في ذاكرة الجهاز.

تعيين وقت الطهي

REDMOND RMC-M4502E تحتوي على امكانية برمجة وقت الطهي بطريقة يدوية لكل برنامج. وتكون خطوة التغيير وحيز الوقت الذي وقع تعيينه مرتبطا بالبرنامج الذي وقع اختياره.

1. بعد اختيار برنامج الطهي والضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الدقائق في الوميض. بضغط الزر "Cooking time" قم بتغيير قيمة الدقائق (الامساع بتغيير الوقت يكون بمساك الزر مضغوطا).
2. اضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ مؤشر الساعات في الوميض. بضغط الزر "Cooking time" ادخل عدد الساعات (الامساع بتغيير الوقت يكون بمساك الزر مضغوطا).
3. عند الحاجة إلى اختيار وقت الطهي اقل من ساعة واحدة اضغط في نظام تحديد الساعات على الزر "Cooking time" حتى يختفي من الشاشة مؤشر الساعات. اضغط على الزر "Hour/Min"، يبدأ عندها مؤشر الدقائق في الوميض. بالضغط على الزر "Cooking time" أدخل عدد الدقائق.
4. يتم إلغاء الاختيارات التي قمت بها بالضغط على الزر "Keep Warm/Cancel". عند الضرورة قم بادخال برنامج الطهي من جديد.

هام! في حالة التحديد اليدوي لبرنامج الطهي خذ بعين الاعتبار الحيز الممكن للاختيارات وخطوة التحديد المبرمج لبرنامج الطهي الذي وقع اختياره و ذلك طبقا لجدول اختيارات المصنع.

لتسهيل المهمة عليكم فإن حيز الوقت المحدد في برامج الطهي يبدأ من القيم الصغرى. هذا يسمح بإطالة طفيفة في وقت عمل البرنامج في حالة ما اذا الطبق لم ينضج في الوقت الاساسي.

الطنجرة المتعددة الطبخ مجهزة بذاكرة غير متطايرة. في حالة انقطاع مؤقت للطاقة الكهربائية فان كل الاختيارات، بما فيها التشغيل المؤجل، تحفظ في الذاكرة.

Preset Function (وظيفة "تأجيل الانطلاق")

تسمح هذه الوظيفة بتحديد الوقت الدقيق الذي يتم فيه تطبيق البرنامج الاوتوماتيكي للطهي. تأجيل عملية الطهي يمكن تطبيقه في حيز زمني من 10 الى 24 ساعة مع خطوة تحديد من 10 دقائق. الجهاز مجهز بعدادين مستقلين يسمحان بتذكر الوقت الذي يتم فيه في غالب الاحيان طهي الاكلة.

ضبط العداد يكون بـ:

1. قم باختيار البرنامج الاوتوماتيكي، وعند الضرورة قم بتغيير وقت الطهي المحدد افتراضيا.
2. عند الضغط على الزر "Preset" قم باختيار خلية الذاكرة 1 TIMER أو 2 TIMER.
3. باستعمال الزر "Hour/Min" يشغل نظام إدخال الساعات في العداد، يبدأ مؤشر الساعات في الوميض.
4. باستعمال الزر "Cooking time" أدخل عدد الساعات (خطوة الإدخال – 1 ساعة). بالضغط على الزر "Hour/Min" يبدأ مؤشر الدقائق في الوميض. عند استعمال الزر "Cooking time" أدخل عدد الدقائق (خطوة الإدخال – 10 دقائق).
5. عند الانتهاء من ادخال الوقت اضغط على الزر "START". سيشتغل مؤشر الزر "Keep Warm/Cancel"، "START"، ويشتغل "Preset". يظهر على الشاشة الوقت الذي سنكون فيه الاكلة جاهزة.

يمكن استعمال وظيفة "Preset" في كل البرامج ما عدا البرامج "FRY" و "PASTA".
عند ادخال الوقت في وظيفة "Preset" يجب الاخذ بعين الاعتبار وإن كان عدد الوقت في بعض البرامج يبدأ فقط بعد ان يصل الجهاز الى الحرارة الضرورية المبرمجة".

لا ينصح بتأجيل انطلاق البرنامج لفترة طويلة إذا كانت الاكلة تحتوي على مواد سريعة التحضير.

Keep Warm Function (وظيفة المحافظة على حرارة الاكلات الجاهزة – التسخين التلقائي)

تشتغل اوتوماتيكيا مباشرة بعد عمل برنامج الطهي وتحافظ على حرارة الطبق المستوي في حدود 70–75 درجة لمدة 24 ساعة. ويشتغل عند ذلك المؤشر "Keep Warm/Cancel" و يظهر على الشاشة العد المباشر لوقت عمل البرنامج

بتم إيقاف التسخين التلقائي بالضغط على الزر "Keep Warm/Cancel" وعندها ينطفئ مؤشر الزر.

Reheat Function (ظيفة تسخين الاطباق)

طنجرة تستعمل أيضا لتسخين الاطباق الباردة. REDMOND RMC-M4502E

1. ضع المواد في الأنية وضع الأنية في الطنجرة.
2. انزل الغطاء، قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. اضغط على الزر وامسك به في وضع مضغوط لبعض الثواني "Keep Warm/Cancel" حتى الاشارة الصوتية. يشتغل المؤشر المقابل ومؤشر الزر على الشاشة. تبدأ الساعة في عد وقت التسخين.
4. يسخن الجهاز الطبق الى حدود 70–75 درجة ويتم المحافظة على هذه الحرارة لمدة 24 ساعة. يتم إيقاف التسخين اضغط وامسك بالزر "Keep Warm/Cancel" حتى ينطفئ مؤشر الزر.

بالرغم من ان الطنجرة متعددة الطبخ يمكن ان تحافظ على الاكل في حالة ساخنة لمدة 24 ساعة الا انه لا ينصح بترك الاكل في هذا النظام اكثر من 2-3 ساعة لان ذلك يمكن احيانا ان يتسبب في تغيير خصائص الاكل المذاقية.

التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية

1. جهز (قم بقياس) مكونات الاكلة حسب الوصفة.
2. ضعها في الأنية. تأكد من ان كل المكونات، بما في ذلك السوائل، موجودة تحت مستوى الخط الاعلى للقياس الموجود داخل الأنية. ضع الأنية في جسم الجهاز. تأكد انها تلامس كليا العناصر المسخنة.
3. ضع غطاء الطنجرة حتى سماع نقر الاغلاق. قم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.
4. بالضغط على الزر "Menu" قم باختيار برنامج الطهي (يشتغل على الشاشة المؤشر المقابل للبرنامج).
5. اذا كان البرنامج يسمح باختيار نوع المواد فاختر البرنامج الفرعي المقابل باستعمال زر "Product" (للبرامج "MULTI-FRY"، "STEAM"، "COOK") او "Cooking mode" (للبرنامج "COOK"). كل برنامج فرعي محدد بمدة زمنية خاصة به افتراضيا للطهي،وهي تظهر مباشرة على شاشة الجهاز.
6. عند الضرورة يمكن تغيير فيمة الوقت المثبتة افتراضيا.

عند الضرورة أدخل وقت الانطلاق المؤجل. تختفي وظيفة "Preset" عند استعمال البرامج "FRY" و "PASTA".

7. اضغط على الزر "Start" لتشغيل برنامج الطهي. يشتغل مؤشر الزر "Start". يبدأ تنفيذ برنامج الطبخ الذي تم تحديده والعد التنازلي للاشتغال. في البرنامج "STEAM" يبدأ العد التنازلي بعد ان يغلي الماء وتتكون كثافة كافية للبخار في الأنية. في البرنامج "FRY"، "MULTI-COOK" يبدأ بعد دخول الجهاز في نظام الاشتغال، في البرنامج "PASTA" يبدأ بعد ان يغلي الماء في الأنية وضع الماء وضغط مكرر على الزر "Start".
8. عند انتهاء عمل البرنامج تسمع إشارة صوتية. حسب الترتيبات مر الجهاز الى نظام التسخين التلقائي (يشتغل مؤشر الزر "Keep Warm/Cancel").
9. يتم إلغاء البرنامج الذي تم اطلاقه، او قطع عملية الطهي او إيقاف نظام التسخين التلقائي بالضغط على الزر "Keep Warm/Cancel".

ينصح باستعمال الوصفات التي نقترحها في الكتاب "120 أكلة" المستنبطة خصيصا لهذا الموديل و التي تصاحب طنجرة الطبخ المتعدد REDMOND RMC-M4502E.

في حالة ما لم تصل الى النتيجة المرجوة في الانظمة الاوتوماتيكية العادية، فاستعمل عندها النظام الشامل "MULTI-COOK" مع حيز موسع للاختيارات اليدوية التي تفتح امكانيات كبرى لتجاربك المطبخية.

البرنامج "MULTI-COOK"

هذا البرنامج مخصص لطبخ كل الاكلات تقريبا حسب معلمات يختارها الطاهي للحرارة و وقت الطهي. بفضل برنامج "MULTI-COOK" يمكن للطبخة المتعددة الطبخ ان تعوض سلسلة كاملة من ادوات المطبخ ويمكن من طهي اي أكلة حسب الوصفة التي اعجبتك والتي قرأت عنها في كتاب طبخ قديم او أخذتها من الانترنيت مثلا. يحمل هذا البرنامج امكانية اختيار الوقت لطهي المواد افتراضيا (الخضار، السمك، اللحم).

يرتبط الوقت الافتراضي للطبخ بنوع المواد التي تم اختيارها: "VEGETABLES" ("خضار") – 15 دقيقة، "FISH" ("سمك") – 20 دقيقة، "MEAT" ("لحم") – 40 دقيقة. حرارة الطهي افتراضيا – 160 درجة.

حيز الضبط اليدوي للوقت 5 دقائق – 12 ساعة مع خطوة تغيير: 1 دقيقة – للفاصل الى حدود 1 ساعة، و 5 دقائق – للفاصل من 1 الى 12 ساعة.

حيز ضبط الحرارة اليدوي (يتغير بضغط الزر "160 – 40 (Temperature" درجة مع خطوة تغير من 20 درجة.

في البرنامج "MULTI-COOK" يمكن طبخ عدد كبير من الاطباق، استعمل الكتاب "120 أكلة" الذي ألفته طباخون محترفون او الجدول الخاص بدرجات الحرارة المنصوح بها لطبخ مختلف الاكلات والمواد.

البرنامج "STEAM"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر على البخار، السمك، اللحم، الاطباق الصحية والنباتية، واكلات الاطفال. يكون وقت الطهي افتراضيا مرتبطا بنوع المواد المختارة: "VEGETABLES" ("الخضار") – 10 دقائق، "FISH" ("السمك") – 15 دقيقة، "MEAT" ("اللحم") – 40 دقيقة. يمكن تثبيت الحيز الزمني للطهي من 5 دقائق الى 1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة.

للطهي على البخار استعمل الحاوية الخاصة (موجودة في التركيبة):

1. اسكب في الأنية 600–1000 مل ماء. ضع الأنية في الحاوية للطهي على البخار.
2. قم بقياس المواد وتحضيرها حسب الوصفة وضعها كلها بالتساوي في الحاوية وضع الأنية في جسم الجهاز. تأكد من ان الأنية تلامس كليا العناصر المسخنة.
3. اتبع توصيات النقطة 3–11 من الباب "التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية" (الصفحة [6]).

البرنامج "FRY"

ينصح بهذا البرنامج لقلي اللحم، الخضر، الطيور والسمك وغيرها. يكون وقت الطبخ افتراضيا مرتبطا بنوع المواد المختارة: "VEGETABLES" ("الخضار") – 10 دقائق، "FISH" ("السمك") – 15 دقيقة، "MEAT" ("اللحم") – 40 دقيقة. يمكن تثبيت الحيز الزمني للطهي من 5 دقائق الى 1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة. يمكن قلي المواد مع رفع غطاء الجهاز

البرنامج "STEW"

ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضار واللحم والسمك وقبار البحر، وكذلك لطبخ هلامية اللحم وأطباق اخرى تتطلب معالجة حرارية طويلة. وقت الطبخ افتراضيا في البرنامج 1 ساعة. يمكن تحديد الوقت يدويا في حيز من 10 دقائق الى 12 ساعة مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

البرنامج "COOK"

ينصح بهذا البرنامج لطبخ الرز والعصيدة المفتتة من الحبوب. الوقت الافتراضي للطبخ مرتبط بالبرنامج الذي وقع اختياره ("QUICK COOK" – 25 دقيقة، "OATMEAL" – 10 ساعة، "COOK" – 1 ساعة). يمكن تحديد الوقت يدويا في حيز من 5 دقائق الى 30.1 ساعة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة ("QUICK COOK"، "OATMEAL") و 30 دقيقة الى 2 ساعة مع خطوة التحديد من 5 دقائق ("COOK").

عند طبخ العصائد من الحليب استعمل الحليب المبستر بدهونة خفيفة. تجنب الغليان والحصول على نتيجة جيدة مرتبط بالاعمال التالية قبل الطبخ:

- غسل جيد لكل الحبوب الكاملة (الأرز، الحنطة السوداء، الذرة و غيرها) حتى يصير الماء نظيفا.
- قبل الطبخ ادهن آنية الطنجرة بالزبدة.
- الاحترام الصارم للنسب وقياس مكونات طبق التوصيات من كتاب الاكلات، الزيادة او النقصان في كمية المكونات طبق النسب.
- عند استعمال حليب طازج يجب خلطه بماء صالح للشراب في نسبة 1:1.

يمكن ان تختلف خصائص الحليب والحبوب حسب مكان انتاجها و هو ما يؤثر احيانا على نتائج الطبخ.

اذا لم تحصل على النتيجة المرجوة في برنامج "COOK" استعمل البرنامج الشامل "MULTI-COOK". الحرارة المثلى لطبخ عصيدة الحليب هي 100 درجة. ضع كمية المكونات و وقت الطبخ حسب الوصفة.

البرنامج "PASTA"

يصلح هذا البرنامج لطبخ المكرونة، سلق البيض والنقانق. وقت الطبخ الافتراضي في البرنامج 8 دقائق. يمكن تحديد وقت الطهي يدويا في حيز من 2 الى 20 دقيقة مع خطوة التحديد من 1 دقيقة. بعد تشغيل البرنامج انتظر الاشارة الصوتية التي تعلن عن غليان الماء، ضع المكونات، انزل غطاء الجهاز واضغط على الزر "Start". بعد ذلك يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي.

عند طهي بعض المواد (المكرونة وغيرها) يتكون زبد. لتفادي فيضان الزبد خارج الآنية ينصح الطهي بغطاء مفتوح.

البرنامج "SOUP"

ينصح به لطهي مختلف الاطباق الاولى وكذلك الكمبوت والمشروبات. الوقت الافتراضي للطهي في البرنامج 1 ساعة. يمكن تحديد وقت الطهي يدويا في حيز من 10 الى 8 ساعات مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

البرنامج "CAKE"

يصلح هذا البرنامج لطبخ الخبز (الكعك والبسكوتة والفطائر). الوقت الافتراضي للطهي في البرنامج 1 ساعة. يمكن تحديد وقت الطهي يدويا في حيز من 30 الى 4 ساعات مع خطوة التحديد من 5 دقائق.

III. امكانيات اضافية

- بسترة المنتجات السائلة
- إعداد اللبن
- تثبيت العجين
- تعقيم منتجات العناية
- القلي العميق
- الخبز
- الشخصية والأواني الزجاجية
- تسخين الطعام للاطفال
- خفق الجبن

IV. معدات اضافية

لإقتناء الملحقات الاضافية للطنجرة المتعددة الطبخ. يرجى الاتصال بعميل الشركة في بلدك حتى تتأكد من مسائل التركيبة، الاقتناء والتوافق مع موديل الجهاز.

RAM-CL1 – ملقط شامل للآنية

لإزالة مريحة وآمنة من الوعاء. تطابق الآنية ذات السعة من 1 الى 6 بتر. يمكن استعمال ماركات أخرى مع الطنجرة متعددة الطبخ. مصنوعة من الصلب. الاخاديد التي تعلو سطحها تمكن من مسك مضمون للآنية. يمكن غسله في آلة غسيل الصحون.

RHP-M01 – آلة طبخ اللحم.

آلة ضغط لطبخ اللحم، القوائم وطبخات اخرى رقيقة من اللحم، من الطيور والسمك مع اضافة البهارات. يمكن استعمالها في الطنجرة المتعددة الطبخ، في التنور، في جهاز المشوى او ببساطة في قدر من حجم موافق على التار.

RAM-FB1 – سلة لقلي البطاطس

تستعمل لقلي مواد مختلفة قليا شديدا في زيت حامي (القلي الشديد). مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ، بها مقبض يفكك ومخطاف لتثبيتها على الأنية خلال صب الزيت الزائد بعد الطهي. تتطابق مع كل الاواني ذات السعة اكثر من 3 لتر. يمكن استعمالها مع ماركات اخرى من طنجرة المتعددة الطبخ. يمكن غسلها في آلة غسيل الصحون.

RAM-G1 – عدة اوعية لطبخ الزبادي بعلامات على الاغطية

معدة لتحضير انواع مختلفة من الزبادي. الاوعية تحمل علامات التاريخ التي تسمح بمراقبة تاريخ الصلاحية. يمكن استعمال اوعية من ماركات اخرى.

RB-C502 – وعاء بغلاف من السيراميك *Anato (كوريا)

السعة: 5 لتر. عالي المقاومة الميكانيكية، خصائص عالية لتمرير الحرارة وضد الالتصاق تمنع التصاق الاكل على الاوعاء، يسمح بالقلي والطهي بالتساوي خلال كل عملية. الوعاء مصنوع لنوعية عالية من القلي والطهي و الطبخ للعصائد من الحليب. يمكن استعمال الوعاء خارج الطنجرة المتعددة الطبخ وذلك لحفظ المواد الغذائية وتحضير الاطباق في الفرن. يمكن غسله في آلة غسيل الصحون.

RB-S500 – وعاء من فولاذ

السعة: 5 لتر. عالي المقاومة الميكانيكية. ينصح به لطهي مختلف انواع الحساء، الكمبوت، المهجون والخشاف. يسمح باستعمال المولف والخلاط ومعدات مطبخية اخرى عند طهي الحساء من الخضار، الفلال ومن المهجون والقشطة. لا ينصح باستعماله للقلي والطبخ في الفرن. يمكن غسله في آلة غسيل الصحون

V. صيانة الطنجرة متعددة الطبخ

قبل البدأ في تنظيف الجهاز تأكد من انه غير موصول بشبكة الكهرباء، وأنه برد نهائيا. استعمل قماشا ناعما ومواد غير جارحة لغسل الصحون. ينصح بتنظيف الجهاز مباشرة بعد الطبخ.

قبل الاستعمال الاول او يهدف ازالة الروائح بعد الطبخ ينصح باستعمال نصف ليمونة مدة 15 دقيقة في برنامج "STEAM-FISH".

STOP يمنع استعمال الاسفنجات ذات الطلاء القاسي او الكاشط، المواد المنظفة الحاملة للجزيئات الكاشطة وكذلك مواد كيمياوية اخرى عنيفة.

ينظف المجسم المصنوع عند الضرورة.

يجب تنظيف الأذية بعد كل طبخ. يمكن استعمال آلة غسل الاواني. بعد الغسل يجب مسح المساحات الخارجية للأذية حتى تجف.

بعد كل استعمال للجهاز يجب تنظيف الغطاء الداخلي من الالومينيوم وصمام البخار المفكك.

تنظيف الغطاء الداخلي:

1. ارفع غطاء الطنجرة متعددة الطبخ.
2. اظغط بالنوازي على المثبتين من البلاستيك حتى فتحهما في الجهة الداخلية السفلى للغطاء.
3. بدون استعمال للقوة اسحب الغطاء الداخلي من الالمنيوم بجذبه برفق الى نفسك الى اسفل حتى ينفصل عن الغطاء الاساسي.
4. اسمح مساحة الغطائين بقماش ندي او منديل. عند الحاجة اغسل الغطاء المنزوع تحت تدفق للماء واستعمل مواد تنظيف الاواني. لا ينصح باستعمال آلة غسل الصحون.
5. قم بالتركيب في النظام المعاكس للفك. ضع الغطاء من الالومنيوم في الاخاديد العليا وادمجها بالغطاء الاساسي. مع قليل من القوة اضغط على المثبتين حتى سماع نقرتهما. يجب تثبيت الغطاء الداخلي من الالومنيوم بطريقة مضمونة.

تنظيف صمام البخار موجود على الغطاء الاعلى للجهاز:

1. اسحب برفق صمام البخار بجذبه من الغطاء بقوة خفيفة الى نفسك الى اعلى.
2. اضغط على المثبت في الجهة السفلية للصمام ضد اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه <open>) حتى النهاية وانزعه.
3. تسحب برفقة حلقة لمطاط من المثبت. اغسل كل اجزاء الصمام حسب قواعد التنظيف.

STOP انتبه! حتى تتجنب اعوجاج الحلقة المطاطية يمنع ليها و جذبها.

4. قم بتجميع الصمام في التسلسل المعاكس: ضع الحلقة المطاطية في المثبت، قابل الاخاديد للمثبت مع التنوءات في الجهة الداخلية للصمام و ادر المثبت في اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه <close>). ضع صمام البخار في الحفرة على غطاء الجهاز بالتنوءات في اتجاه الشاشة.

خلال تحضير الاكل يمكن ان يتكون ماء من كثافة البخار والذي يتجمع في هذا الموديل في تجويف خاص على جسم المصنوع حول الأنية. يمكن ازالة هذا الماء بسهولة باستعمال منديل المطبخ.

VI. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل تجمع الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف وتفحص الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

لم يطبخ لون الطعام تماما

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة
خلال الطبخ لا تفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. إغلق الغطاء حتى تسمع النقرة. تأكد ألا يمنع أي شيئ إغلاق غطاء الجهاز بإحكام ولم تتشوه حلقة منع التسرب على الغطاء الداخلي.	نسبت ان تغلق غطاء الجهاز أو لم تغلقه باحكام لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدتها ملتصقة بقرص التسخين. تأكد ألا توجد مواد غريبة في حجيرة العمل. لا تترك قرص التسخين وسخا.	تتلاءس القدرة وعنصر التسخين بصورة سيئة لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
من الافضل أن تستخدم الوصفات المثبتة (المتكيفة مع طراز الجهاز). استخدم الوصفات التي تستطيع أن تعتمد عليها. من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ للوصفة المختارة.	فشل إنتقاء مكونات اللون. لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. لقد قطعت المكونات قطعا كبيرة، خرقت النسب العامة لوضع المواد. عينت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحتسب وقت الطبخ). نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق للطبخ في هذا الجهاز.
أملأ القدرة بالماء حسب الحجم الذي تنصح به الوصفة. إذا شككت فراجع مستوى الماء اثناء الطبخ.	عند الطبخ على البخار: في القدرة قليل من الماء وبالتالي كثافة البخار لا تكفي.
عند القلي العادي يكفي أن الزيت يغطي قاعدة القدرة بالطبقة الرقيقة. عند القلي في الزيت الغزير اتبع تعليمات الوصفة المناسبة.	عند القلي: سكبت كثيرا من الزيت النباتي في القدرة.
لا إغلق غطاء الجهاز اثناء القلي إذا لم يكتب هذا في الوصفة. من الضرورة ان يزال الصقيع من الأطعمة الطازجة المجمدة قبل القلي وتدويب الماء منها.	زيادة الماء في القدرة.

يتطلب بعض المواد معالجة خاصة قبل السلق: غسل، قلي وألخ. اتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: تبخر المرق عند سلق المواد مع الحموضة العالية.
ضع كمية أقل من العجين في القدرة.	خلال الإختبار التصق العجين بالغطاء الداخلي وسدّ صمام البخار الخارجي.
إخرج الخبز من القدرة، إقلبه وضعه في القدرة مرة أخرى، بعد ذلك استمرق التحميص و في المرة القادمة ضع كمية أقل من العجين في القدرة.	وضعت كثيرا من العجين في القدرة.

تهرأ الحاصل

أخطأت في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين (أحتساب) وقت الطبخ اكتشفت أن مقادير المكونات قليلة جدا.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة مع طراز الجهاز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها مع اختيار البرنامج ووقت الطبخ التعليمات الموصى بها.
بعد أن جهز الطبخ وقف الجهاز على التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا.	استخدام التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا لا ينصح به. إذا كان ايقاف الوظيفة في جهازك مبرمج مسبقا فيمكنك أن تستخدمه.

يتبخر الحاصل عند السلق

يتبخر اللبن عند طبخ العصيدة اللبنية.	يمكن أن تتعلق كيفية وخصائص اللبن بمكان وظروف انتاجه. تنصح ألا تستخدم إلا اللبن المبستر بحرارة فائقة بنسبة دهنية حتى 2.5%. عند الضرورة يمكنك أن تضيف قليل من الماء إلى اللبن.
لم تعالج المكونات قبل الطبخ أو طبقت بطريقة غير صحيحة (غسلت بصورة سيئة وألخ).	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة مع طراز الجهاز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ التعليمات الموصى بها.
خالفت نسب المكونات أو اخترت نوع الحاصل بصورة غير صحيحة.	كل مرة يجب غسل الجريش من الحبوب الكاملة واللحم والسمك والمنتجات البحرية تماما بالماء النظيف.

تغير لون الطعام

قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة نظيفة و أنه ليس هناك اضرار في طلاء القدرة لأن ذلك يسبب في التصاق المواد بها.	نظفت القدرة بصورة السيئة بعد الطبخ السابق. تضرر طلاء القدرة يسبب في التصاق المواد بها.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة مع طراز الجهاز).	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تنصح به الوصفة.
انقص وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز مع طراز الجهاز.	حددت وقت الطبخ طويلا جدا.
عند القلي العادي أسكب شيئاً من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة. من الضرورة أن تمزج الحواصل في القدرة باستمرار أو تقليبها بعد فترة معينة.	عند القلي: نسبت أن تسكب الزيت في القدرة؛ لم تمزج الحواصل المطبوخة أو تقليبها.
أضف نسبة أكثر من الماء في القدرة. لا تفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.	عند التسييك: في القدرة قليل من الماء.
التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة.	عند السلق: الماء في القدرة قليل جدا (خولفت نسب المكونات).
أدهن قاعدة القدرة وجدرها بالزيت الزبدي او النباتي قبل وضع العجين (لا تسكب الزيت في القدرة!).	عند التحميص: لم تدهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل القطع

مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند القلي العادي لا تحرك الطعام أكثر من كل 5-7 دقائق بين كل حينة و أخرى.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	قصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة مع طراز الجهاز

الخبز رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبز. حاول ألا تختار مكونات من حواصل تحتوي على كثير من الماء أو استخدمها بمقدار أقل عند الإمكان.	استخدمت المكونات الغير المناسبة وبالتالي أعطت زائدا من الماء (خضراوات اوفواكه رطبة، حبوب مجمد، قشدة رائبة وألخ).
اجتهد أن تخرج الخبز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن تترك الحاصل في الجهاز خلال فترة قصيرة والتسخين الأوتوماتيكي مشغل.	تركت الخبز الجاهز في الجهاز المغلق خلال وقت طويل.

لم يرتفع الخبيز

ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة مع طراز الجهاز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة معاملتها المسبقة ونسب وضعها التعليمات الموصى بها .	خفقت البيض والسكر بصورة سيئة.
	وقف العجين عند إضافة الخميرة.
	لم تدخل الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة
	أخطأت عند وضع المكونات.
	لا تناسب الوصفة التي اخترتها للخبز طراز الجهاز .

إذا نفص الماء في القدرة، فتشغل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP" . في هذه الحالة يقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الأوتوماتيكي.

الاوقات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

	المادة	الوزن، غ/(الكمية)	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
1	شرائح من لحم البقر (مكعبات 5.1 – 5.1 سنتمتر)	500	500	30
2	شرائح من لحم الخروف (مكعبات 5.1 – 5.1 سنتمتر)	500	500	30
3	شرائح من لحم الدجاج (مكعبات 5.1 – 5.1 سنتمتر)	500	500	15
4	كرات اللحم/الكفتة	180 (6 وحدات)/450 (3 وحدات)	500	10/15
5	السمك (شرائح)	500	500	10
6	كروفيت السلاطة (منظفة، مسلوقة مبردة)	500	500	5
7	بطاطس (مكعبات 5.1 – 5.1 سنتمتر)	500	500	20
8	الجزر (مكعبات 5.1 – 5.1 سنتمتر)	500	500	30
9	اللفت (مكعبات 5.1 – 5. 1 سنتمتر)	500	500	1 ساعة 20 دقيقة
10	خضر (طازج التبريد)	500	500	15
11	بيض على البخار	وحدات3	500	10

يجب الاخذ بعين الاعتبار ان هذه ليست الا اقتراحات عامة. الوقت الحقيقي يمكن ان يختلف عن القيم المقترحة وذلك حسب جودة كل مادة غذائية، وكذلك حسب اذواقك الشخصية.

اقتراحات استعمال الانظمة الحرارية في البرنامج "MULTI-COOK"

الحرارة العملية، درجة	الاستعمال المقترح (انظر كتاب الاكلات):
40	طبخ الزبادي، وعجن العجين
60	البسترة، طبخ الشاي الاخضر، اكل الاطفال
80	إعداد الجبن والنبيذ
100	اعداد المربى ومعجون الفلال
120	طبخ العرقوب، وطهي اللحم
140	تدخين وقلي الاكلات الجاهزة للحصول على القشرة المقرمشة
160	قلي البطاطس فري

ARE

جدول برامج الطهي (اختيارات المصنع)

وظيفة التسخين التلقائي	انتظار الوصول الى النظام المعلي	الإطلاق المؤجل، ساعة	الحيز الزمني للطهي/خطو التحديد	وقت الطهي الافتراضي	حرارة، درجة	اقتراحات استعمال	
+	+	24	5 دقائق – 1 ساعة / 1 دقيقة	10 دقائق 40 دقيقة 15 دقيقة	115–120	طبخ الخضر على البخار طبخ اللحم على البخار طبخ السمك على البخار	STEAM
+	+	-	5 دقائق – 1 ساعة / 1 دقيقة	10 دقائق 40 دقيقة 15 دقيقة	150–155	قلي الخضر قلي اللحم قلي السمك	FRY
+	-	24	10 دقائق – 12 ساعة / 5 دقائق	1 ساعة	90	طهي اللحم، اعداد الهلامات والاطباق التي تتطلب معالجة حرارية طويلة	STEW
+	+	24	5 دقائق – 1 ساعة / 1 دقيقة 1 ساعة – 12 ساعة / 5 دقائق	15 دقيقة 20 جقيقة 40 دقيقة	الحيز 40– 160. خطوة 20 درجة	اعداد اي نوع من الاطباق حسب التحديدات التي ادخلها المستعمل يدويا للحرارة والوقت اعداد الخضر اعداد السمك اعداد اللحم	MULTI-COOK
+	+	-	2 دقائق – 20 دقيقة / 1 دقيقة	8 دقائق	118–120	طبخ المعكرونة، سلق النقانق والبيض	PASTA
+	-	24	5 دقائق – 5.1 ساعة /1 دقيقة	25 دقيقة	110	طبخ الأرز، الحنطة السوداء والعصائد المفتتة من الحبوب	QUICK COOK
+	-	24	30 دقيقة – 2 ساعة / 5 دقائق	1 ساعة	120–125	طبخ الأرز باللحم	COOK
+	-	24	5 دقائق – 5.1 ساعة / 1 دقيقة	10 دقائق	90	اعداد العصيدة من الحليب وسلق الخضر	COOK-OATMEAL
+	-	24	10 دقائق – 6 ساعة / 5 دقائق	1 ساعة	90	اعداد مختلف الاطباق الاولية	SOUP
+	-	24	30 دقيقة – 4 ساعات / 5 دقائق	1 ساعة	110–122	لطبخ الخبز (الكعك والبسكوتة والفطائر)، اعداد مختلف الاطباق في الفرن والشوكولاطة بالحليب	CAKE

VII. الأعطال,أسبابها,كيفية معالجتها

إشارة الخطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E3 – E1	خطاء للنظومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستشعرات الحرارة) أو ليس الغطاء مغلق بصورة كافية.	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد.أغلق الغطاء تماما. إذا بقيت المشكلة فوق،أ ى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشتغل الجهاز	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يستغرق طبخ الطعام وقتا طويلا جدا.	تغذية كهربائية متقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
	تقف القدرة في خسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسع عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز – 25 شهرا منذ يوم الشراك. خلال فترة الضمان يلتزم الصانع أن يزيل بطيقة الإصلاح.

تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله اي أخطاء تصنيعية تسببت من سوء جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة الثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام. لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يضرر بسبب المعالجة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعت المنتج تماما. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري والحشايا المطاطية وألخ).

من الضروري ان يتضع العبوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اتلف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

محتوی

I. قبل از شروع استفاده از دستگاه 120
II. استفاده از چند گانه پز 120
III. سایر امکانات تکمیلی 121
IV. لوازم جانبی دیگر 121
V. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه 122
VI. توصیه هایی برای پخت 122
VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری 123
VIII. تعهدات ضمانت 123

ویژگیهای فنی

مدل	RMC-M4502E
قدرت	860 وات
شدت جریان	240–220 وات، 50 هرتز
حداکثر حجم مخزن	5, لیتر
روکش مخزن	DAIKIN® نسوز (ژاپن)
سوپاپ بخار	قابل برداشت
صفحه نمایش	تک رنگ
حافظه مستقل انرژی	وجود دارد
گرم کردن – 3D	وجود دارد

برنامه های اتوماتیک پخت غذا

1. STEAM-VEGETABLES (سبزیجات با بخار)
2. STEAM-FISH (ماهی با بخار)
3. STEAM-MEAT (گوشت با بخار)
4. FRY-VEGETABLES (سرخ کردن سبزیجات)
5. FRY-FISH (سرخ کردن ماهی)
6. FRY-MEAT (سرخ کردن گوشت)
7. STEW (پخت آرام با آب کم)
8. QUICK COOK (پخت سریع)
9. COOK (پخت ساده)
10. COOK-OATMEAL (پخت کته)
11. PASTA (پاستا)
12. SOUP (سوپ)
13. CAKE (پخت غذاهایی مثل بیسکویت، نان قندی و پیرانکی)
14. MULTI-COOK (آشپز همه کاره)

قابلیتهای دستگاه

گرم نگه داشتن غذا ..... تا 24 ساعت
گرم کردن غذا ..... تا 24 ساعت
استارت به تعویق افتاده ..... تا 24 ساعت، دو تا تایمر

قسمتهای تشکیل دهنده دستگاه

چندگانه پز با مخزن نصب شده در داخل آن ..... 1 عدد
ظرف برای پخت غذا با بخار ..... 1 عدد
سبد برای سرخ کردن در فریتور ..... 1 عدد
انبرها برای مخزن ..... 1 عدد
استکان پیمانه ..... 1 عدد
ملاقه ..... 1 عدد
کفگیر ..... 1 عدد
نگه دارنده ملاقه/کفگیر ..... 1 عدد
سیم برق ..... 1 عدد
کتاب „120 دستور پخت“ ..... 1 عدد
راهنمای استفاده ..... 1 عدد
کتابچه خدمات ..... 1 عدد

تولید کننده حق دارد، درطول تکمیل و اصلاح محصول تولیدی خود، تغییراتی را در طراحی، قطعات و تجهیزات و ویژگیهای فنی محصول خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی ننماید.

A1 ساختار دستگاه پخت چند منظوره RMC-M4502E

5. کفگیر
6. استکان پیمانه
7. ظرف برای پخت غذا با بخار
8. ملاقه
1. دربوش با سوپاپ بخار قابل برداشت
2. دربوش داخلی آلومینیومی
3. مخزن قابل برداشتRB-A503
4. پنل هدایت صفحه نمایش
11. انبر برای دراوردن مخزن از دستگاه
12. نگه دارنده ملاقه/کفگیر
9. سبد برای سرخ کردن غذا
10. سیم اتصال به برق

A2 کاربرد دکمه ها

1. „Cooking time“ („پزمان پخت“) – وارد کردن تعداد ساعات و دقایق به هنگام تعیین زمان جاری پخت، زمان پخت و زمان استارت تعویقی.
2. „Hour/Min“ („تعیین زمان“) – رفتن به حالت تنظیم زمان؛ انتخاب „ساعات“/“دقایق“ در حالات تعیین زمان جاری، استارت تعویقی و زمان پخت
3. „Preset“ („استارت تعویقی“) – رفتن به حالت تعیین ساعات و استارت تعویقی؛ انتخاب تایمر استارت تعویقی
4. „Keep warm / Cancel“ („گرم نگه داشتن/لغو“) – قطع دستور گرم نگه داشتن غذاهای آماده؛ روشن و خاموش کردن حالت گرم کردن گرم کردن غذا؛ لغو همه برنامه ها و تنظیمات غیر از تنظیمات زمان جاری
5. „Menu“ („منو“) – انتخاب برنامه پخت
6. „Cooking mode“ (برنامه پخت) – انتخاب زیر برنامه در برنامه “COOK„
7. „Product“ („نوع غذا“) انتخاب نوع غذا در برنامه های “STEAM„ “FRY„ “MULTI-COOK„
8. „Temperature“ („دما“) – تغییر دمای پخت در برنامه “MULTI-COOK„
9. „Start“ („استارت“) – روشن کردن حالت داده شده پخت

A3 تابلوی فرمان

A. نمایشگر برنامه انتخابی پخت
B. نمایشگر زمان جاری
C. نمایشگر زمان پخت
D. نمایشگر تایمرها (1 یا 2) استارت تعویقی
E. نمایشگر نوع غذا در برنامه های “STEAM„ “FRY„ “MULTI-COOK„
F. نمایشگر زیر برنامه ها در برنامه “COOK„
G. نمایشگر دمای پخت در برنامه “MULTI-COOK„

I. قبل از شروع استفاده از دستگاه

قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

⚠ تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل پیش بینی شده است. استفاده صنعتی و یا هر گونه استفاده دیگر از این دستگاه نقض قوانین استفاده مطلوب از دستگاه است.
- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق یا شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).
- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

STOP توجه! بدنه، محزن و قسمتهای فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شود! مواظب باشید. از دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن دربوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نپیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های میلمان تماس نداشته باشد.

STOP به خاطر داشته باشید! آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خسارانی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.

- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید – این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است – ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملا سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید (صفحه 122).

STOP فرو بردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!

- این دستگاه برای استفاده کودکان، افراد بدون اطلاعات و تجربه مربوطه و همچنین افراد با محدودیتهای فیزیکی، فکری و حسی پیش بینی نشده است. بچه ها را بدون مراقبت در کنار دستگاه روشن رها نکنید.
- تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

قبل از شروع استفاده

بسته بندی دستگاه را به آرامی باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید، همه وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغات را به استثنای شماره سری دور کنید.

عدم وجود شماره سری بر روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حق خدمات گارانتی محروم می کند.

بدنه دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. مخزن دستگاه را با آب صابون گرم بشویید، به دقت آن را خشک کنید. موقع استفاده برای اولین بار ممکن است دستگاه بو بدهد که دلیل خراب بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید (صفحه 122).

⚠ توجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پز

قبل از اولین روشن کردن

دستگاه را روی سطح سفت و افقی مسطح طوری قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپاپ بخار به کاغذ دیواریها، دکورهای منزل، دستگاههای الکترونیکی و موارد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت بالا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت مطمئن شوید که بخشهای خارجی و قابل دیدن چندگانه پز آسیب دیدگی، فاصله و یا نقصی ندارند. بین مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شیء خارجی ای نباید وجود باشد.

تنظیم ساعات

1. دستگاه را به برق وصل کنید، دکمه „Preset“ را فشار دهید و تا نشانگر دقایق زمان جاری روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن کند، آن را نگه دارید.
2. با فشار دادن دکمه “Cooking time„ تعداد دقایق را تعیین کنید (با فاصله 1 دقیقه). برای تغییر سریع زمان دکمه را نگه دارید.
3. دکمه „Hour/Min“ را فشار دهید، نشانگر تعداد ساعات شروع به چشمک زدن می کند. با دکمه “Cooking time„ تعداد ساعات را تعیین کنید (برای تغییر سریع زمان دکمه را نگه دارید).
4. پس از اتمام تعیین زمان، دکمه “Keep warm / Cancel„ را فشار دهید یا چند ثانیه منتظر باشید، نشانگر زمان از چشمک می ایستد. تنظیمات وارده در حافظه دستگاه سیو می شود.

تنظیم زمان پخت

در چند گانه پز REDMOND RMC-M4502E می توان مستقلا زمان پخت برای هر برنامه را تعیین کرد. فاصله زمانی تنظیم و دامنه تغییر زمان داده شده بستگی به برنامه انتخابی پخت دارد.

1. پس از انتخاب برنامه پخت، دکمه “Hour/Min„ را فشار دهید، نشانگر دقیقه شروع به چشمک زدن می کند. با فشار دادن دکمه “Cooking time„ تعداد دقایق را تغییر دهید. (برای تغییر سریع زمان، دکمه را نگه دارید).
2. دکمه “Hour/Min„ را فشار دهید، نشانگر ساعات شروع به چشمک زدن می کند. با فشار دادن دکمه “Cooking time„ تعداد ساعات را تغییر دهید. (برای تغییر سریع زمان دکمه را نگه دارید).
3. در صورت نیاز به تنظیم زمان کمتر از یک ساعت در ردیم تعیین تعداد ساعات، دکمه “Cooking time„ را تا پاک شدن نشانگر ساعات از روی صفحه فشار دهید. دکمه “Hour/Min„ را فشار دهید. نشانگر دقایق شروع به چشمک زدن می کند. با فشار دادن دکمه “Cooking time„ تعداد دقایق را تعیین کنید.
4. برای لغو تنظیمات داده شده، دکمه “Keep warm / Cancel„ را فشار دهید. در صورت نیاز برنامه پخت را از اول وارد کنید.

i مهم! در صورت تنظیم دستی زمان پخت، دامنه ممکن تنظیمات و فاصله زمانی تنظیمات که از پیش توسط برنامه انتخابی پخت متناسب با جدول تنظیمات کارخانه، پیش بینی شده است را در نظر بگیرید. (صفحه 123).

برای راحتی شما دامنه زمان داده شده در برنامه های پخت از حداقل میزان شروع می شود. اگر غذا در وقت اصلی آماده نشد، این امر امکان بعدید کار برنامه را برای مدت نه چندان زیادی می دهد.

چندگانه پز مجهز به حافظه مستقل انرژی است. در صورت قطع موقت برق، همه تنظیمات، من جمله تنظیمات زمان استارت تعویقی حفظ خواهند شد.

Preset Function (دستور “استارت تعویقی”)

این دستور امکان تعیین زمان دقیق که تا آن موقع برنامه اتوماتیک پخت باید انجام شده باشد را می دهد. زمان شروع پخت غذا را می توان در فاصله زمانی از 10 دقیقه تا 24 ساعت با فاصله زمانی 10 دقیقه به تعویق انداخت. دستگاه مجهز به 2 تایمر است که امکان به خاطر سپردن زمانی را که غذا اغلب در آن زمان آماده می شود، را می دهد.

برای تنظیم تایمر:

1. برنامه اتوماتیک را انتخاب کنید، در صورت نیاز زمان پیش بینی شده کارخانه را تغییر دهید.
2. با فشار دادن دکمه “Preset„ دکمه حافظه ***PRESET1*** یا ***PRESET2*** را انتخاب کنید.
3. با فشردن دکمه „Hour/Min“ حالت تنظیم ساعات را روی تایمر روشن کنید، نمایشگر تعداد ساعات شروع به چشمک زدن می کند.

4. با کمک دکمه „Cooking time“ تعداد ساعات را تعیین کنید. (فاصله زمانی 1 ساعت). دکمه „Hour/Min“ را فشار دهید، نشانگر دقایق شروع به چشمک زدن می کند. با کمک دکمه „Cooking time“ تعداد دقایق را تعیین کنید. (فاصله تنظیم 10 دقیقه).
5. پس از اتمام تعیین زمان، دکمه „Start“ را فشار دهید. نشانگر دکمه ها„Start“، „Keep warm / Cancel“ و „Preset“، روشن می شوند. روی صفحه نمایش زمانی که تا آن زمان غذا آماده خواهد شد، نمایش داده خواهد شد.

امکان استفاده از دستور „Preset“ در همه برنامه ها به استثنای برنامه های „FRY“ و „PASTA“ وجود دارد.

به هنگام تعیین زمان در دستور „Preset“ باید دربنظر گرفت که شمارش زمان در پس از برنامه ها فقط پس از رسیدن دستگاه به دمای کاری داده شده، شروع خواهد شد.

در صورت وجود مواد غذایی فاسد شدنی در غذا، تهیه غی شود استارت برنامه را زیاد به تعویق انداخت.

Keep warm Function (دستور گرم نگه داشتن غذای آماده)

این دستور بلافاصله پس از اتمام کار برنامه پخت روشن می شود و می تواند دمای غذای آماده را بین 70 تا 75 درجه سانتی گراد به مدت 24 ساعت حفظ کند. در این حالت نشانگر دکمه „Keep warm / Cancel“ روشن است، روی صفحه نمایش شمارش مستقیم زمان کار در این حالت نمایش داده می شود.

برای خاموش کردن دستور گرم نگه داشتن غذا دکمه „Keep warm / Cancel“ را فشار دهید، در این صورت نمایشگر دکمه خاموش می شود.

Reheat Function (دستور گرم کردن غذا)

دستگاه چند گانه پز REDMOND RMC-M4502E را می توان برای گرم کردن غذاهای سرد استفاده کرد.

1. غذا را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را داخل دستگاه بگذارید.
2. درپوش دستگاه را ببندید و آن را به برق بزنید.
3. دکمه „Keep warm / Cancel“ را فشار دهید و چند ثانیه آن را تا دنان صدای سیگنال، نگه دارید. نشانگر مناسب روی صفحه نمایش و نشانگر دکمه روشن می شود. تایمر شمارش زمان گرم کردن را شروع می کند.
4. دستگاه غذا را تا 70 تا 75 درجه گرم می کند و آن را در این حالت به مدت 24 ساعت نگه می دارد. برای متوقف کرد گرم کردن غذا دکمه „Keep warm / Cancel“ را فشار داده و آن را نگه دارید تا نشانگر دکمه خاموش شود.

با وجود این که چند گانه پز می تواند غذا را در حالت گرم تا 24 ساعت نگه دارد، ولی توصیه غی شود غذا را بیش از 2 – 3 ساعت در این حالت نگه داشت، زیرا گاهی اوقات این امر ممکن است منجر به تغییر مزه غذا شود.

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از دستگاه برنامه اتوماتیک

1. مواد لازم را متناسب با غذای مورد نیاز اندازه بگیرید و آماده کنید.
2. مواد غذایی را متناسب با برنامه پخت در داخل مخزن بریزید و مخزن را در داخل دستگاه قرار دهید. مراقب باشید که ابام مواد غذایی و من جمله مایعات زیر علامت داخل دستگاه قرار داشته باشند. مطمئن شوید که مخزن با قسمت گرم کننده دستگاه به طور کامل تماس دارد.
3. درپوش دستگاه را تا دادن صدای تق ببندید. دستگاه را به برق بزنید.
4. با کمک دکمه „Menu“ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید (روی صفحه نمایش، نمایشگر برنامه روشن خواهد شد).
5. اگر در برنامه انتخاب نوع غذا پیش بینی شده است، با کمک دکمه „Product“ زیربرنامه متناسب را ،برای برنامه های „MULTI-COOK“، „STEAM“، „FRY“ یا „Cooking mode“ (برای برنامه „COOK“) انتخاب کنید. برای هر زیربرنامه، زمان پختی توسط کارخانه تعیین شده است که روی صفحه نمایش دستگاه، نشان داده می شود.
6. در صورت نیاز شما می توانید زمان تعیین شده را تغییر دهید (صفحه 120).

   در صورت نیاز، زمان استارت تعویقی را تنظیم کنید (صفحه 120). دستور „Preset“ برای استفاده در برنامه های „FRY“، „PASTA“ در دسترس نیست.
7. برای شروع برنامه پخت دکمه „Start“ را فشار دهید. نشانگر دکمه „Start“ روشن می شود. انجام برنامه و شمارش معکوس زمان پخت شروع می شود. در برنامه „STEAM“ پس از به جوش آمدن آب و تشکیل تراکم کافی بخار در مخزن، شمارش معکوس شروع می شود؛ در برنامه های „MULTI-COOK“، „FRY“ – پس از به کار افتادن دستگاه؛ در برنامه „PASTA“ – پس از به جوش آمدن آب در مخزن، قراردادن مواد غذایی و فشار مجدد دکمه „Start“. شمارش معکوس شروع می شود.
8. پس از اتمام برنامه پخت، دستگاه، شما را با سیگنال صوتی آگاه می کند. سپس دستگاه وارد دستور گرم نگه داشتن غذا (نشانگر „Keep warm / Cancel“ روشن است) می شود.
9. برای لغو برنامه داده شده، قطع پروسه پخت غذا یا قطع گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا دکمه „Keep warm / Cancel“ را فشار دهید.

برای پخت غذاهای باکیفیت، توصیه می کنیم از نسخه های پخت غذا در کتاب 120، دستور پخت“ که برای این دستگاه طراحی شده است و ضمیمه چند گانه پز REDMOND RMC-M4502E است، استفاده کنید.

اگر به نظر شما، با برنامه های اتوماتیک معمولی، موفق نشده اید به نتیجه دلخواه خود برسید، از برنامه چند منظوره „MULTI-COOK“ با دامنه تنظیمات دستی بیشتر استفاده کنید. که امکانات بسیار زیادی را برای هر نوع غذای مورد نظر شما دارد.

برنامه “MULTI-COOK”

این برنامه برای پخت تقریبا هر نوع غذا با دما و حرارت مورد نظر استفاده کننده در نظر گرفته شده است. به خاطر برنامه “MULTI-COOK”، چند گانه پز می تواند جایگزین بسیاری از دستگاههای آشپزخانه شود و همچنین این دستگاه امکان تهیه هر دستور غذایی ای را که در کتابهای آشپزی قدیم خوانده اید و یا از اینترنت دارووده اید را می دهد. امکان انتخاب زمان پخت پیش بینی شده نیز وجود دارد. (سبزیجات، ماهی، گوشت).

زمان پخت تنظیم شده بستگی به نوع غذای انتخابی دارد: “VEGETABLES„ („سبزیجات“) – 15 دقیقه، “FISH„ („ماهی“) – 20 دقیقه، “MEAT„ („گوشت“) – 40 دقیقه.

دمای تعیین شده قبلی 160 درجه سانتی گراد است.

دامنه تنظیمات دستی زمان 5 دقیقه تا 12 ساعت است. با فاصله زمانی: 1 دقیقه برای تغییر تا 1 ساعت؛ 5 دقیقه، برای تغییر از 1 ساعت تا 12 ساعت.

دامنه دستی تنظیمات دمایی (با فشردن دکمه “Temperature„ تغییر می کند) 40 تا 160 درجه سانتی گراد است. هر گام تغییر 20 درجه است.

در برنامه “MULTI-COOK„، امکان تهیه انواع زیادی غذا وجود دارد، از کتاب 120„ دستور غذایی“ نوشته آشپزهای حرفه ای ما یا جدول مخصوص دماهای توصیه شده برای پخت انواع غذاها استفاده کنید (صفحه 123).

برنامه “STEAM”

این برنامه برای تهیه سبزیجات، گوشت، ماهی، غذاهای افراد رژیمدار، غذاهای گیاهی و همچنین غذای بچه توصیه می شود. زمان تهیه تنظیم شده بستگی به نوع غذای انتخابی دارد: “VEGETABLES„ („سبزیجات“) – 10 دقیقه، “FISH„ („ماهی“) – 15 دقیقه، “MEAT„ („گوشت“) – 40 دقیقه. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد.

برای تهیه غذا با این برنامه از ظرف مخصوص تهیه غذا استفاده کنید (جزء مجموعه دستگاه است):

1. 600 تا 1000 میلی لیتر آب در مخزن بریزید. ظرف را در داخل مخزن دستگاه برای پخت با بخار قرار دهید.
2. همه مواد را مطابق دستور طبخ آماده کنید، غذا را به صورت یکسان برای پخت در ظرف بخار قرار دهید. مخزن را داخل دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که مخزن با قسمت گرم کننده دستگاه به صورت کپ در تماس است.
3. از دستورات بخش 3-9 „ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از رژیمهای اتوماتیک پخت“ پیروی کنید.

برنامه “FRY”

این برنامه برای سرخ کردن سبزیجات، گوشت، ماهی، غذاهای دریایی، غذاهای نیمه آماده و غیره پیشنهاد می شود. زمان پخت از پیش تنظیم شده بستگی به نوع غذای انتخابی دارد: “VEGETABLES„ („سبزیجات“) – 10 دقیقه، “FISH„ („ماهی“) – 15 دقیقه، “MEAT„ („گوشت“) – 40 دقیقه. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد. امکان سرخ کردن مواد غذایی با درپوش باز در این برنامه وجود دارد.

برنامه “STEW”

این برنامه برای پخت سبزیجات، گوشت، ماهی، غذاهای دریایی و همچنین برای تهیه کله پاچه و غذاهای دیگر که نیازمند پخت طولانی هستند، توصیه می شود. زمان استاندارد این برنامه 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت با این برنامه از 10 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

برنامه “COOK”

این برنامه برای تهیه برنج، گندم سیاه و کته از حبوبات دانه دانه توصیه می شود. زمان پخت تعیین شده بسته به زیربرنامه انتخابی دارد (“QUICK COOK„ – 25 دقیقه، “COOK„ – 1 ساعت، “OATMEAL„ – 10 دقیقه). امکان تنظیم دستی زمان پخت در فاصله زمانی 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با فاصله زمانی تنظیم 1 دقیقه (“QUICK COOK„، “OATMEAL„) و از 30 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه (“COOK„) وجود دارد.

به هنگام پخت شیر برنج از شیر پاستوریزه کم چرب استفاده کنید. برای اینکه شیر تبخیر نشود و نتیجه دلخواه به دست آید، توصیه می شود قبل از پخت، کارهای زیر را انجام دهید:

- همه حبوبات دانه دانه را (برنج، گندم سیاه، ارزن و غیره) را تا شفاف شدن آب بشویید؛
- قبل از پخت، مخزن چندگانه پز را با روغن زیتون چرب کنید؛
- تناسب بین مواد غذایی مورد نیاز را متناسب با دستورات کتاب آشپزی به شدت رعایت کنید؛ کم و یا زیاد کردن مواد غذایی را به شدت متناسب با هم انجام دهید؛
- در صورت استفاده از شیر تصفیه نشده، آن را با آب آشامیدنی به نسبت 1:1 مخلوط کنید.

ویژگیهای شیر و حبوبات بسته به محل تولید و تولید کننده ممکن است متفاوت باشند که این می تواند بر روی نتایج غذا تاثیر بگذارد.

اگر نتیجه مورد نظر در برنامه “COOK„ به دست نیامد، می توانید از برنامه چند منظوره “MULTI-COOK„ استفاده کرد. دمای مناسب برای تهیه شیربرنج – 100 درجه سانتی گراد است. میزان مواد غذایی و زمان پخت را متناسب با دستور تهیه غذا تنظیم کنید.

برنامه “PASTA”

این برنامه برای پخت انواع ماکارونی، سوسیس، تخم مرغ آب پز و غیره توصیه می گردد. زمان پخت تنظیم شده برای این برنامه 8 دقیقه می باشد. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 2 دقیقه تا 20 دقیقه، با فاصله تنظیم 1 دقیقه، وجود دارد. پس از روشن کردن این برنامه منتظر سیگنال صوتی که نشانگر جوش آمدن آب است باشید، مواد غذایی را داخل دستگاه بریزید، درپوش دستگاه را ببندید و دکمه “Start„ را فشار دهید. سپس شمارش معکوس زمان پخت آغاز می شود.

موقع پخت برخی مواد غذایی (مانند ماکارونی) کف تشکیل می شود. برای جلوگیری از سرریقن احتمالی کف از لبه های کاسه دستگاه، می توان غذا را در دستگاه با درب باز پخت.

برنامه “SOUP”

این برنامه برای پخت انواع پیش غذا و همچنین پخت کمپوت و سایر نوشیدنیها توصیه می شود. زمان پختن تنظیم شده 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 8 ساعت، با فاصله تنظیم 5 دقیقه، وجود دارد.

برنامه “CAKE”

این برنامه برای پخت (کیک، بیسکویت، پیراشکی) توصیه می شود. زمان پخت پیش فرض 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 30 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.

III. سایر امکانات تکمیلی

- پاستوریزه کردن غذاهای مایع
- استرلیزه کردن ظروف و لوازم
- بهداشتی شخصی
- تهیه یوگورت
- سرخ کن در فریتیوره
- گرم کردن غذای بچه
- آماده کردن خمیر
- پخت نان
- تهیه فوندو

IV. لوازم جانبی دیگر

لوازم جانبی دیگر برای این دستگاه را می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در خصوص انواع مختلف این لوازم، خرید آنها و قابل اتصال بودن آنها به مدل دستگاه شما، به نمایندە این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

RAM-CL1 – انبرهای چند منظوره برای مخزن دستگاه

انبر مخصوص برای درآوردن راحت ظرف از داخل دستگاه در نظر گرفته شده است. این انبرها برای ظرفهای از 1 تا 6 لیتر مناسب هستند. می توان این انبرها را برای مدلهای دیگر دستگاه های تهیه غذا نیز استفاده نمود. این انبر ها از فولاد ساخته شده اند و به خاطر سطح لاستیکیشان به خوبی مخزن را می گیرند. می توان این انبرها را در ماشین ظرفشویی هم شست

RHP-M1 – ژامبون ساز.

برای تهیه ژامبون، رولت و غذاهای لذیذ دیگر از گوشت، مرغ، ماهی با افزودن ادویه و افزودنی های دیگر، شما می توانید از ژامبون ساز در چندگانه پز، فر و یا قابلمه با حجم مناسب در روی اجاق استفاده کنید.

RAM-FB1 – سبد سرخ کن در فریتیور

برای تهیه انواع غذا در روغن بسیار داغ یا جوشان استفاده می شود. از فولاد ضد زنگ ساخته شده است. دارای دسته جداشونده و قلاب جهت قرارگرفتن روی ظرف جهت تسهیل در ریختن روغن اضافی پس از پخت است. برای هرگونه مخزن با حجم تا 3 لیتر مناسب است. امکان استفاده از این سبد با سایر انواع غذاساز نیز وجود دارد. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی نیز وجود دارد.

RAM-G1 – سری قوطی برای یوگورت (ماست) با علامت روی درپوش آنها (4 عدد).

برای تهیه انواع یوگورت در نظر گرفته شده است. این قوطیها دارای تاریخ هستند که امکان کنترل تاریخ مصرف مواد را می دهد. امکان استفاده با چندگانه پزهای مارکهای دیگر نیز وجود دارد.

RB-C502 – ظرف با روکش سرامیک، ساخت شرکت ANATO® (کره)

ظرفیت: 5 لیتر. برخلاف پوششهای نمود دیگر، سرامیک در برابر آسیب و ضربه و حرارت مقاوم تر است در نتیجه غذا به ظرف نمی چسبد و سرخ شدن و پختن بصورت یکنواخت طی کل مدت زمان پخت و پز انجام می گیرد. این ظرف برای پروسه پاکیزیت تر پخت، سرخ کردن و جوشاندن شله شیری ساخته شده است. از این ظرف می توان بصورت مستقل نیز برای نگهداری مواد و تهیه غذا در فر استفاده نمود. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی وجود دارد.

RB-S500 – ظرف استیل

ظرفیت 5 لیتر. در برابر صدمات مکانیکی بسیار مقاوم است. برای تهیه انواع سوپ، کمپوت، مارمالاد و مربا توصیه می شود. امکان استفاده از بلندر، میکسر و سایر ابزار آشپزخانه در داخل آن برای تهیه پورە سبزیجات و میوه ها و کرم سوپ وجود دارد. برای سرخ کردن و پخت خمیر (کیک، بیسکویت، پیراشکی و ...) توصیه نمی شود. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی وجود دارد.

IRN

V. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

قبل از شروع به تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه از برق جدا و کاملا خنک شده است! برای تمیز کردن دستگاه از یک پارچه نرم یا وسایل نرم برای تمیز کردن ظروف استفاده کنید. توصیه می کنیم دستگاه را پس از هر بار استفاده تمیز کنید.

قبل از استفاده برای بار اول و یا برای رفع بو پس از پخت و پز توصیه می شود تا نصف لیمو را مدت 15 دقیقه با برنامه "STEAM-FISH" بجوشانید.

STOP استفاده از وسایل زبر، اسکاژ زبر و مواد شیمیایی فوق، ممنوع است. بردن دستگاه زیر آب و یا نگه داشتن آن زیر جریان آب ممنوع است.

هر موقع نیاز باشد می توان بدنه دستگاه را تمیز کرد.

توصیه می شود مخزن دستگاه را پس از هر بار استفاده بشویید، می توان مخزن را با ماشین ظرفشویی نیز شست. پس از هر بار تمیز کردن سطح بیرونی مخزن را با پارچه ای خشک پاک کنید.

پس از هر بار استفاده از دستگاه توصیه می شود درپوش داخلی آلومینیومی و سوپاپ بخار قابل برداشت را تمیز کرد:

برای تمیز کردن درپوش داخلی:

1. درپوش دستگاه چندگانه پز را باز کنید.
2. در قسمت داخلی درب، همزمان دو فیکساتور پلاستیکی را به سمت مرکز فشار دهید.
3. بدون فشار زیاد، درب آلومینیومی داخلی را کمی به سمت خود و پایین بکشید تا از درب اصلی جدا شود.
4. سطح هر دو درب را با یک پارچه مرطوب و یا دستمال کاغذی مرطوب پاک کنید، در صورت نیاز درب باز شده را زیر جریان آب گرفته و از مایع ظرف شویی استفاده کنید. استفاده از ماشین ظرفشویی ضروری ندارد.
5. درپوش آلومینیومی را در شکافها قرار دهید آنها را متناسب با بدنه دستگاه تنظیم کنید، فیکساتورها را به آرامی تا دادن صدای تق فشار دهید. درپوش آلومینیومی داخلی باید خوب فیکس شود.

سوپاپ بخار قابل برداشت در درپوش بالایی دستگاه قرار دارد، برای تمیز کردن سوپاپ:

1. برجستگیهای سوپاپ بخار را گرفته و آن را به سمت خود بکشید و به آرامی آن را دراورید.
2. فیکساتور قسمت پایینی سوپاپ را بر خلاف عقربه های ساعت تا آخر بچرخانید (به سمت **<open>**) و آن را بردارید.
3. به آهستگی لاستیک سوپاپ را درآورید. همه قسمتهای سوپاپ را به روش فوق الذکر بشویید.

توجه! برای جلوگیری از تغییر شکل لاستیک سوپاپ، پیچاندن و کشیدن آن مجاز نمی باشد.

STOP

4. جمع کردن را در خلاف ترتیب اولیه انجام دهید! لاستیک را در جای خود قرار دهید. شکاف قسمت اصلی سوپاپ را با برآمدگی طرف داخلی دیسک منطبق و در جهت عقربه های ساعت (در جهت **<close>**) بچرخانید. سوپاپ بخار را در جای خود در درب دستگاه، برآمدگی آن از سمت صفحه نمایش، قرار دهید.

مواد ریخته شده از چندگانه پز بهنگام پخت و پز در این مدل از دستگاه در جای مخصوص در بدنه اصلی در اطراف ظرف در کانتینری که در عقب دستگاه قرار دارد جمع می شود. این مواد را با یک دستمال آشپزخانه به راحتی می توان جمع کرد.

VI. توصیه هایی برای پخت

اشتباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش اشتباهات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پز جمع آوری شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

غذا نصفه و نیمه آماده شده است

روشهای حل	دلایل احتمالی مشکل
• به هنگام پخت درپوش دستگاه را حتی الامکان برندارید. • درپوش دستگاه را تا صدای تق ببندید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کیپ بسته شدن درپوش دستگاه نمی شود و واشر کیپ کننده روی درب داخلی درپوش نشده است.	شما فراموش کرده اید درپوش دستگاه را ببندید و یا درپوش را کیپ نبسته اید به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.
• مخزن باید با بدنه دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملا با صفحه گرم کننده در تماس باشد. • مطمئن شوید که در داخل دستگاه شیء خارجی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه تمیز نگه دارید.	مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند، به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.
• بهتر است دستور غذایی امتحان شده و مناسب این مدل دستگاه انتخاب کنید. • دستورات غذایی مورد اطمینان را انتخاب کنید. • انتخاب مواد غذایی، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشند.	• انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایی، این مواد غذایی مناسب برنامه غذایی انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. • مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تناسب مواد غذایی مورد نیاز به هم خورده است. • زمان مورد نیاز پخت را درست تنظیم نکرده اید. • دستور غذایی انتخابی شما مناسب پخت در این دستگاه نیست.
در داخل مخزن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایی بریزید. اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید.	به هنگام پخت یا بخار: در مخزن بیش از حد آب وجود دارد. و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را نمی دهد.
• به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. • به هنگام سرخ کردن در فریتیوره از توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید.	برای سرخ کردن: شما در مخزن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخزن.
اگر در دستور غذایی بستن درپوش توصیه نشده است، درپوش چندگانه پز را به هنگام سرخ کردن نبندید. مواد غذایی منجمد شده را حتما آب کنید و آب آن را دور بریزید.	
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند: شستن، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایی منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب: بخار شدن آبگوشت به هنگام پخت با آب با میزان بالای اسیدیته.

خمیر را به میزان کمتری در مخزن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.
غذا را از ظرف دراورید، آن را برگردانید و دوباره در مخزن قرار دهید، سپس منتظر باشید تا غذا کاملا آماده شود. برای دفعات بعد به هنگام پخت میزان کمتری خمیر در داخل مخزن قرار دهید.	شما مقدار زیادی خمیر در ظرف قرار داده اید.

به هنگام پخت بیسکویت و امثالهم (خمیر پخته نشده است):

تا سا مدش ەتخیڕ دح زا ڕشید لذغ

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تناسب انتخاب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.	شما به هنگام انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان پخت دچار اشتباه شده اید. اندازه مواد غذایی بیش از حد کوچک است.
بهتر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب نکردد. اگر در دستگاه شما خاموش کردن پیشایش این دستور پیش بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.	پس از پخت غذای آماده بیش از حد در حالت گرم نگه داشتن غذا قرار داشته است.

دوش ەی ەراخڕ لذغ ەتخیڕ ەلگنھ ەی

کیفیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه یا چربی تا 5.2 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقداری آب رقیق کرد (مراجعه شود به صفحه 121).	به هنگام پخت کته شیر، شیر بخار می شود.
• دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. • همیشه حیوانات داده داده، گوشت، ماهی و مواد غذایی دریای را تا شفاف شدن آب بشویید.	مواد غذایی قبل از پخت یا آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره). تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است.

دزوب ەی لذغ ەت

قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخزن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخزن آسیب ندیده است.	• مخزن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است. • روکش نسوز مخزن آسیب دیده است.
دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید.	حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از حجم توصیه شده دستور غذا است.
زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است.	شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید.
به هنگام سرخ کردن: شما در مخزن روغن نریخته اید؛ غذا را به هم نزده اید و یا غذای در حال آماده شدن را دیر برگردانده اید.	
مقدار بیشتری مایع در مخزن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را برندارید.	به هنگام پخت با آب کم: در مخزن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد.
تناسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید.	به هنگام پخت با آب: در مخزن مقدار آب بسیار کم است. (تناسب مواد غذایی رعایت نشده است)
قبل از گذاشتن خمیر کف و دیواره های مخزن را با روغن زیتون یا روغن نباتی بپالید. (نباید در مخزن روغن ریخت!).	به هنگام پخت مواد غذایی ای مثل بیسکویت و پیراشکی: شما قبل از پخت قسمت داخلی مخزن را روغن نمالیده اید.

داد ت سد زا ار شا ەیلوا لکشد لذغ

در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 5 – 7 دقیقه یک بار به هم نزنید.	شما بیش از حد غذا را در مخزن جابجا کرده اید.
زمان پخت را کوتاه تر کنید و یا از توصیه های دستور غذایی متناسب با این مدل دستگاه پیروی کنید.	شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید.

تا سا مدمارد بوطرەم (تیوکسید هورگ یاهلذغ) تخیڕ

مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید. سعی کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب نکنید یا حتی المقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید.	مواد غذایی نامتناسبی انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات پرآب، میوه، خامه ترش و غیره)
سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک نگه دارید.	شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه دریسته نگه داشته اید.

تا سا مدمایذ لاابر و ەدرکذ داد لذغ

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.	تخم مرغ و شکر بد با هم مخلوط شده اند
	خمیر یا ماده پف کننده مدت طولانی مانده است.
	شما ارد را خوب الک نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید
	به هنگام ترکیب مواد غذایی اشتباهی صورت گرفته است.
	دستور غذای انتخابی شما مناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.

در یک سری از مدلهای چندگانه پز REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت کم بودن مایع در مخزن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشتن غذای آماده می رود.

زمان پیشنهادی برای تهیه غذاهای مختلف با بخار

#	غذا	وزن به گرم و یا تعداد	میزان آب، میلی لیتر	زمان پخت، دقیقه
1	فیله گاو (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	30
2	فیله گوسفند (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	30
3	فیله مرغ (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	15
4	کوفته ریزه/کفتا	180 (6 عدد)/ 450 (3 عدد)	500	15/10
5	ماهی (فیله)	500	500	10
6	میگو های سالاد (غیر شده آبپز - منجمد)	500	500	5
7	سیب زمینی (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	20
8	هویج (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	30
9	چغندر (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	1 ساعت و 20 دقیقه
10	سبزیجات (پخرده)	500	500	15
11	تخم مرغ در بخار	3 عدد	500	10

اعداد مندرج در جدول تقریبی هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند. این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشند و بستگی به نوع مشخص غذا، تازگی آن و علائق شخصی شما دارد.

توصیه هایی برای استفاده از رژیمهای دمایی در برنامه "MULTI-COOK"

توصیه برای استفاده (کتاب دستورات غذایی را ببینید):	دمای پخت، سانتی گراد
تهیه یوگورت، تهیه خمیر	40
پاستوریزه کردن، تهیه چای سبز، غذای بچه	60
تهیه توروگ، نوشیدنیهای گرم الکلی	80
تهیه شیرینی تر، مربا	100
تهیه کله پاچه، پخت گوشت	120
دود دادن، سرخ کردن غذاهای آماده برای ترد کردن آنها	140
تهیه سیب زمینی فری	160

جدول جامع برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

گرم نگهداری پس از پخت	انتظار شروع به کار	به تعویق انداختن اسارت به ساعت	مدت زمان پخت و پز زمان قابل تنظیم بعد از اسارت	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	دما سانتی گراد	توصیه هایی برای استفاده	
+	+	24	5 دقیقه – 1 ساعت /1 دقیقه	10	120–115	تهیه سبزیجات با بخار	STEAM
				40		تهیه گوشت با بخار	
				15		تهیه ماهی با بخار	
+	+	–	5 دقیقه – 1 ساعت / 1 دقیقه	10	155–150	سرخ کردن سبزیجات	FRY
				40		سرخ کردن گوشت	
				15		سرخ کردن ماهی	
+	–	24	10 دقیقه – 12 ساعت / 5 دقیقه	1 ساعت	90	پخت گوشت، تهیه کله پاچه و غذاهایی که نیاز به پخت طولانی دارند	STEW
+	+	24	5 دقیقه – 1 ساعت / 1 دقیقه 1 ساعت – 12 ساعت / 5 دقیقه	15	40–106 با فاصله 20 درجه	تهیه سبزیجات	MULTI-COOK
				20		تهیه ماهی	
				40		تهیه گوشت	

IRN

گرم نگهداری پس از پخت	انتظار شروع به کار	به تعویق انداختن اسارت به ساعت	مدت زمان پخت و پز زمان قابل تنظیم بعد از اسارت	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	دما سانتی گراد	توصیه هایی برای استفاده	
+	+	–	2 دقیقه تا 20 دقیقه / 1 دقیقه	8	120–118	تهیه غذاهای ماکارونی، پخت سوسیس و تخم مرغ	PASTA
+	_	24	5 دقیقه – 1.30 /1 دقیقه	25 دقیقه	110	پخت برنج، گندم سیاه، کته از حبوبات دانه دانه	QUICK COOK
+	_	24	30 دقیقه – 2 ساعت/ 5 دقیقه	1 ساعت	125–120	تهیه پلو	COOK
+	–	24	5 دقیقه – 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	10	90	پخت کته با شیر، پخت سبزیجات	COOK-OATMEAL
+	_	24	10 دقیقه – 8 ساعت / 5 دقیقه	1 ساعت	90	تهیه انواع غذاهای اول، قبل از غذای اصلی، مانند سوپ	SOUP
+	–	24	30 دقیقه – 4 ساعت/5 دقیقه	1 ساعت	122–110	تهیه (کیک، بیسکویت، پیراشکی). تهیه انواع کیک و سوفله	CAKE

VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری

رفع نقص	نقصهای احتمالی	پیام اشتباه روی صفحه نمایش
دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود. درب ان را کیپ ببندید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.	اشتباه سیستم (احتمال از کار افتادن دستگاه الکترونیکی یا حسگرهای گرمایی)، یا درپوش کیپ بسته نشده است	E3–E1

رفع نقص	دلیل احتمالی	نقص
میزان برق در شبکه را چک کنید.	برق به دستگاه نمی رسد.	روشن نمی شود
میزان برق در شبکه را چک کنید.	وقفه در برق از شبکه.	غذا در دستگاه طولانی پخت می شود.
ضی، خارجی را خارج کنید.	بین مخزن و عنصر گرم کننده ضی، خارجی قرار گرفته است.	
مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قراردهید.	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	
دستگاه را از شبکه جدا کنید، بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را عیر کنید.	قسمت گرم کننده کثیف است.	

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید با مهر مغازه و امضای فروشنده بر روی برگه ضمانت اعتبار می یابد.

این ضمانت در صورتی قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستور استفاده از آن استفاده شده باشد، تعمیر نشده باشد، به خاطر استفاده نادرست از آن آسیب ندیده باشد، همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن (فیلترها، لامپها، روکشهای تفلون و کرامیک، کیپ کننده های لاستیکی و غیره) نمی شود.

بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطقه خود برای تبدیل زباله، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جانبی آن را همراه با آشغال دور نریزید.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M4502E-UM-4R